ME8123W
ME8123ST

תנור מיקרוגל

מדריך למשתמש

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.
נא רשום את המוצר בכתובת

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 1 2/2/2012 4:41:33 PM

תוכן עניינים

התקנת תנור המיקרוגל 6
כיצד פועל תנור המיקרוגל 7
בדיקת חלקים 7
מידע בנושא אחריות ושירות 7
התקנת תנור המיקרוגל 8
לוח בקרה 8
כיוון השעון 9
שימוש בלחצן עצירה/ביטול 9
שימוש בלחצן + One Minute (1+דקה) 9
שימוש בלחצני חיישן הבישול 9
מדריך לחיישן הבישול 9
שימוש בלחצנים אורז/פסטה 10
טבלת אורז/פסטה 10
שימוש בלחצני הבישול המהיר 10
שימוש בלחצנים בשר/דגים 12
טבלת בשר/דגים 12
שימוש בלחצן מנות מהירות 13
טבלת ארוחות מהירות 13
חימום אוטומטי של מזון מוכן 14
טבלת חימום אוטומטי של מזון מוכן 14
הפשרה אוטומטית 14
קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה 15
בישול בשלב אחד 15
בישול במספר שלבים 15
מצב הדגמה 15
הפעלה/כיבוי של הצפצוף 15
שימוש בלחצנים More/Less (יותר/פחות) 16
שימוש בשעון העצר 16
הגדרת נעילת בטיחות מפני ילדים 16
כלי בישול 16
שיטות בישול 17
מדריך בישול 19
מדריך להפשרה אוטומטית 21
מתכונים 21
מדריך פתרון בעיות 23
טיפול וניקיון 23
הודעת שגיאה 24
מפרטים 24

עברית

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מידע בטיחות חשוב

הוראות בטיחות חשובות.

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 2 2/2/2012 4:41:33 PM

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.

זהירות סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה		אזהרה; משטח חם	
אזהרה; חשמל		אזהרה; חומר דליק	
אל תנסה לבצע.		ציית להוראות בקפידה.	
אל תפרק.		נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.	
אל תיגע.		ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.	
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.		הערה	
חשוב			

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל.

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

מוצר זה הוא ציוד ISM מקבוצה Class B ,2. ההגדרה לקבוצה 2 כוללת את כל הציוד תעשייתי, מדעי ורפואי (ISM) שבו אנרגיית גלי רדיו נוצרת במכוון ו/או משמשת בצורת קרינה אלקטרומגנטית לטיפול בחומר, וכן ציוד לעיבוד על ידי פריקה חשמלית (EDM) וציוד לריתוך בקשת חשמלית.
ציוד בדירוג Class B מתאים בהגדרתו לשימוש בסביבה ביתית ובמוסדות הקשורים ישירות לרשת אספקת חשמל במתח נמוך המספקת חשמל ביתי לבנייני מגורים.

הוראות בטיחות חשובות

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים בתנור המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓
אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 3 2/2/2012 4:41:40 PM

אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית. (דגם המונח על דלפק בלבד)	✓	✓		
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓	✓		✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.	✓	✓		
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓	✓		
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	
אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓	✓		
יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי	✓	✓	✓	✓
המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.	✓	✓	✓	✓
אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון. (דגם המונח על דלפק בלבד)	✓	✓	✓	✓
אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.	✓	✓	✓	✓

אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.	✓	✓	✓	✓
מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על - ידי איש מקצוע מוסמך.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.	✓	✓	✓	
אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.	✓		✓	✓
אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים כדי למנוע כוויות.	✓		✓	
אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓
במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.	✓		✓	✓
אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות;		✓		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 4 2/2/2012 4:41:49 PM

המכשיר אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.	✓	✓	✓	✓
לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.	✓	✓	✓	✓
יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש. אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
במהלך מצב ניקוי, המשטחים עלולים להתחמם יותר מהרגיל ויש להרחיק ילדים מן המכשיר. (דגם עם פונקציית ניקוי בלבד)		✓	✓	
לפני הניקוי יש לנגב נוזלים שנשפכו, וכלים המצוינים במדריך הניקוי יכולים להישאר במיקרוגל במהלך הניקוי. (דגם עם פונקציית ניקוי בלבד)	✓	✓	✓	✓
יש להקפיד למקם את המכשיר כך שניתן יהיה בקלות לנתקו מהחשמל לאחר ההתקנה. הניתוק יכול להתבצע באמצעות תקע נגיש או באמצעות התקנת מפסק בחיווט הקבוע בהתאם לכללי החיווט. (דגם מובנה בלבד)	✓	✓	✓	✓
אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך, כדי למנוע סכנה.	✓		✓	
אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.	✓		✓	
הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.	✓		✓	
הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.	✓		✓	

זהירות				
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.	✓		✓	
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓		✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אם הבחנת בעשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן;	✓		✓	✓
יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו;	✓	✓		✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.			✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓		✓	
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.			✓	
אל תיגע ברכיבים החמים או בדפנות הפנימיים של המיקרוגל עד שהמכשיר יתקרר.			✓	
ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת עמוד במרחק של כ - 1/2 מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	

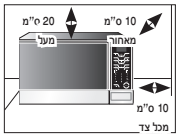
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 5 2/2/2012 4:41:55 PM

אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל')	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

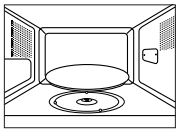
התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה. המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.

1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו-20 ס"מ מעליו.



2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המכשיר.
הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת.
ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.



3. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

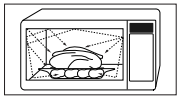
אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו בכבל או במכלול מיוחד הזמין אצל היצרן או סוכן שירות.
למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק של 230 וולט, 50 הרץ, בעל 3 פינים. אם כבל החשמל של מכשיר זה ניזוק, יש להחליפו בכבל מיוחד.

אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 6 2/2/2012 4:41:57 PM

כיצד פועל תנור המיקרוגל

עיקרון פעולת הבישול



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון.

- כמות וצפיפות
- תכולת מים
- טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

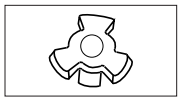
מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- כמות וצפיפות
- תכולת מים
- טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

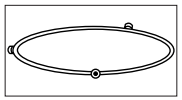
בדיקת חלקים

הוצא את תנור המיקרוגל מהאריזה וודא שברשותך כל החלקים המוצגים באיור. אם חלק כלשהו חסר או שבור, צור קשר עם הספק.

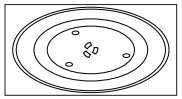
תנור מיקרוגל



תושבת



טבעת עם גלגלים



צלחת מסתובבת

מידע בנושא אחריות ושירות

בעת פניה ל-Samsung, עליך לציין את פרטי הדגם והמספר הסידורי הספציפיים הממוקמים בדרך כלל על גב המוצר או על חלקו התחתון. רשום מספרים אלה במקום המיועד להם להלן, יחד עם פרטים נחוצים נוספים. שמור מידע זה במקום בטוח כתיעוד קבוע לרכישתך לצורך סיוע בזיהוי במקרה של גניבה או אובדן, ועותק של חשבונית המכירה כהוכחת רכישה אם תזדקק לשירות האחריות.

מספר דגם _____

מספר סידורי _____

תאריך רכישה _____

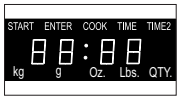
נרכש אצל _____

שירות האחריות יינתן רק במרכז השירות המורשה של Samsung. במקרה שבו תדרוש שירות אחריות, ספק את המידע שלעיל עם עותק של חשבונית המכירה למרכז השירות המורשה של Samsung.

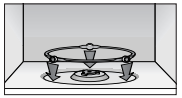
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 7 2/2/2012 4:41:57 PM

התקנת תנור המיקרוגל

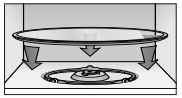
1. הנח את התנור על משטח שטוח ויציב וחבר את כבל החשמל לשקע מוארק. לאחר שחיברת את המכשיר לחשמל, תראה על-גבי התצוגה:
   הקפד להשאיר מרווח אוורור הולם של לפחות 10 ס"מ מאחורי המכשיר, מעליו ומצדדיו.



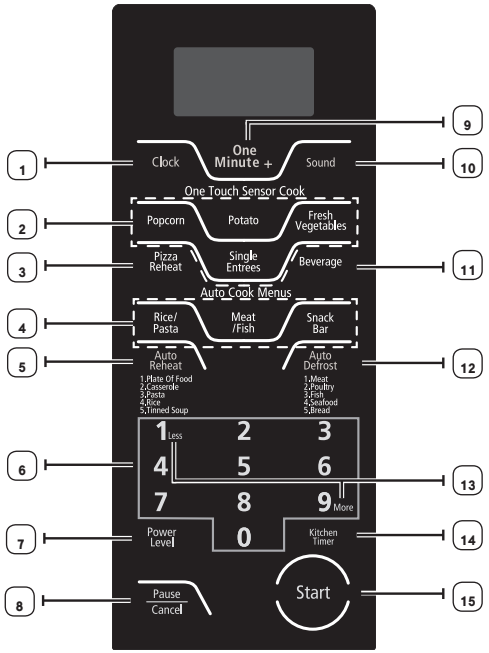
2. פתח את דלת המיקרוגל בלחיצה על הלחצן.
3. נגב את חלקו הפנימי של המיקרוגל במטלית לחה.
4. הנח את הטבעת המותקנת מראש במגרעת שבמרכז המיקרוגל.



5. הנח את מגש הזכוכית מעל הטבעת כך ששלוש הלשוניות במרכז המגש יתאימו במדויק ללשוניות על רצפת המיקרוגל.



לוח בקרה



1. שעון
2. לחצני חיישן בישול בנגיעה אחת
3. חימום מחדש של פיצה (בישול מהיר)
4. תפריטי בישול אוטומטי
5. לחצן חימום אוטומטי של מזון מוכן
6. לחצני מספרים
7. דרגת עוצמה
8. לחצן עצירה/ביטול
9. + One Minute (1+דקה)
10. לחצן צליל
11. משקה (בישול מהיר)
12. לחצן הפשרה אוטומטית
13. לחצן יותר/פחות
14. לחצן שעון עצר
15. לחצן הפעלה

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 8 2/2/2012 4:42:00 PM

כיוון השעון

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה, ":0", "88:88" או "12:00" מוצגת אוטומטית. כוון את השעה הנוכחית.

1. לחץ על הלחצן **Clock** (שעון).
2. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את השעה הנוכחית. עליך ללחוץ על שלושה מספרים לפחות כדי לכוון את השעון. אם השעה הנוכחית היא 5:00, הזן 5, 0, 0.
3. לאחר 5 שניות, המחוון "ENTER" (הזן) מהבהב ו-"Cloc" (שעון) יופיע על-גבי התצוגה.
4. לחץ שוב על **Clock** (שעון). צבע יהבהב ויציין שהשעה כוונה בהצלחה.

במקרה של הפסקת חשמל, יהיה עליך לכוון מחדש את השעון.
תוכל לבדוק מהי השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Clock** (שעון).

שימוש בלחצן עצירה/ביטול

לחצן **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול) מאפשר לך למחוק הוראות שהזנת. כמו כן הוא מאפשר לך לעצור את תוכנית הבישול של המיקרוגל כדי שתוכל לבדוק את המזון.

- כדי לעצור את המיקרוגל במהלך הבישול: לחץ פעם אחת על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול). להפעלה מחדש לחץ על **Start** (הפעלה).
- כדי לסיים את הבישול, למחוק את ההוראות ולהחזיר את תצוגת המיקרוגל להצגת השעה הנוכחית: לחץ פעמיים על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול).
- כדי לתקן הוראה שהזנת בטעות: לחץ פעם אחת על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול), לאחר מכן הזן מחדש את ההוראות.

שימוש בלחצן ONE MINUTE + (1+דקה)

לחצן זה מציע דרך נוחה לחמם מזון בפרקי זמן מתווספים של דקה אחת בדרגת עוצמה High (גבוהה).

1. לחץ על לחצן **One Minute + (1+דקה)** פעם אחת עבור כל דקה שברצונך להוסיף.
לדוגמה, לחץ פעמיים להוספת שתי דקות. זמן הבישול יופיע על-גבי התצוגה והמיקרוגל יופעל באופן אוטומטי.

הוסף דקות לתוכנית בישול הנמצאת בעיצומה על-ידי לחיצה על לחצן **One Minute + (1+דקה)** עבור כל דקה שברצונך להוסיף.

שימוש בלחצני חיישן הבישול

תכונה זו, שקולטת בפועל באמצעות חיישן את האדים הנפלטים כאשר המזון מתחמם, מכוונת באופן אוטומטי את זמן הבישול של המיקרוגל עבור סוגים שונים וכמויות שונות של מזון מוכן. כל המזון אמור להיות מבושל ובטמפרטורת מקרר.

1. לחץ על לחצן **חיישן הבישול** המתאים למזון שאתה מבשל (למשל **Popcorn** (פופקורן)). התצוגה תראה "[redacted]" ותנור המיקרוגל יתחיל את פעולת הבישול.
בעת הכנת פופקורן, המתן לפחות חמש דקות בין שקית לשקית כדי למנוע חימום יתר של מגש הזכוכית. אם תרצה לבדוק מהי השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול, לחץ על לחצן **Clock** (שעון).

מדריך לחיישן הבישול

פעל לפי ההוראות הבאות בעת בישול סוגי מזון שונים באמצעות החיישן.

סוג מזון	כמות
Popcorn (פופקורן)	85 - 100 גר' / 1 חבילה
	אופן הכנה
	השתמש רק בשקית פופקורן המיועדת למיקרוגל, אחת בכל פעם. היזהר בעת הוצאת שקית חמה מהמיקרוגל ובעת פתיחתה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
Potatoes (תפוחי אדמה)	1 עד 6 יחידות.
	אופן הכנה
	דקור כל תפוח אדמה כמה פעמים בעזרת מזלג. סדר במעגל על הצלחת המסתובבת. הנח לעמוד 3-5 דקות. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
Fresh vegetables (ירקות טריים)	1 עד 4 כוסות
	אופן הכנה
	הנח ירקות טריים בכלי מתאים לשימוש במיקרוגל והוסף 2 כפות מים. כסה במכסה או בניילון נצמד מתאים לשימוש במיקרוגל. (שימוש במכסה זכוכית מעניק את התוצאות הטובות ביותר.) אם אתה משתמש בניילון נצמד הקפד להשאיר פתח קטן ליד קצה הכלי לצורך אוורור. הוצא את הירקות מהמיקרוגל, הנח לכלי המכוסה לעמוד במשך 2 דקות, ערבב או הגש. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 9 2/2/2012 4:42:00 PM

סוג מזון	כמות
Single Entrees (מנה ליחיד)	220 - 400 גר'
	אופן הכנה
	הסר את העטיפה החיצונית ופעל לפי ההוראות שעל האריזה הנוגעות לכיסוי ולזמן ההשהייה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.

שימוש בלחצני הבישול המהיר

1. לחץ על לחצן **הבישול המהיר** המתאים למזון שאתה מבשל (למשל **Beverage** (משקה)). התצוגה מראה את גודל המנה הראשון. (המחוונים "ENTER" (הזן) ו-"QTY." (כמות) יהבהבו):
2. לחץ על הלחצן מספר פעמים כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. התצוגה תעבור בין כל גדלי המנות הקיימים. לאחר בחירת גודל המנה המתאים, המיקרוגל יתחיל את פעולת הבישול באופן אוטומטי.

בסיום הבישול, המיקרוגל ישמיע צפצוף. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

פריט	משקל
Pizza reheat (חימום מחדש של פיצה)	חתיכה אחת / 2 חתיכות / 3 חתיכות / 4 חתיכות
הערות	
הנח את הפיצה על צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל כאשר קודקוד המשולש פונה אל מרכז הצלחת. הקפד שלא להניח את החתיכות אחת על השניה. אל תכסה. לפני ההגשה, הנח לעמוד 1-2 דקות.	
Beverage (משקה)	½ כוס / כוס אחת / 2 כוסות
הערות	
השתמש בכוס או בספל מדידה ; אל תכסה. הנח את המשקה בתוך המיקרוגל. לאחר החימום, בחש היטב.	

שימוש בלחצנים אורז/פסטה

1. לחץ על לחצן **Rice/Pasta** (אורז/פסטה) המתאים למזון שאתה מבשל. התצוגה מראה "A-1" (קוד פריט).

לחץ על לחצן **Rice/Pasta** (אורז/פסטה) מספר פעמים כדי לבחור את הפריט הרצוי. (עיין **בטבלת אורז/פסטה** שלהלן)

2. לחץ על לחצני **המספרים 1**, **2** או **3** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין **בטבלת אורז/פסטה** שלהלן כדי לראות את גודל המנות)
3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

טבלת אורז/פסטה

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-1	אורז לבן	2-1 מנות	אורז: טמפ' חדר / מים: טמפ' חדר
	הערות		
	שטוף את האורז במים קרים עד שהמים יהיו צלולים שים את האורז והמים בסיר אורז מתאים לשימוש במיקרוגל או בכלי פייריקס עגול עם מכסה ובסיום הבישול הנח לאורז לעמוד מכוסה. הנח לאורז לעמוד במשך 3-5 דקות ולאחר מכן ערבב כדי להפריד את הגרגרים.		
A-2	פסטה יבשה	2-1 מנות	מים: מים רותחים
	הערות		
	שים פסטה יבשה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פייריקס עגול (שבור את האטריות אם יש צורך) - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2-5 דקות. ערבב והגש.		

	מנה אחת	2 מנות
אורז	100 גר'	200 גר'
מים	250 מ"ל	375 מ"ל

	מנה אחת	2 מנות
פסטה	100 גר'	200 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 10 2/2/2012 4:42:00 PM

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-3	פסטה קפואה	2-1 מנות	מים: מים רותחים

הערות

שים פסטה קפואה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2-5 דקות. ערבב והגש.

	מנה אחת	2 מנות
פסטה	125 גר'	250 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-4	פסטה טריה	2-1 מנות	מים: מים רותחים

הערות

שים פסטה טריה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2-5 דקות. ערבב והגש.

	מנה אחת	2 מנות
פסטה	125 גר'	250 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-5	ספגטי	2-1 מנות	מים: מים רותחים

הערות

שים ספגטי יבש בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול (שבור את האטריות אם יש צורך) - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2-5 דקות. ערבב והגש.

	מנה אחת	2 מנות
ספגטי	100 גר'	200 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-6	נודלס מהירי הכנה	3-1 מנות	מים: מים רותחים

הערות

שבור את הנודלס והנח בקערה גדולה מתאימה לשימוש במיקרוגל. שפוך מים רותחים על הנודלס ובשל ללא מכסה. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף בתום מחצית זמן הבישול, ערבב היטב ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 2 דקות, ערבב והגש.

	מנה אחת	2 מנות	3 מנות
נודלס	חבילה אחת	2 חבילות	3 חבילות
מים	500 מ"ל	1000 מ"ל	1500 מ"ל

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-7	דייסה	2-1 מנות	שיבולת שועל: טמפ' חדר מים וחלב: קרים

הערות

שפוך שיבולת שועל יבשה ומים או חלב לקערה מתאימה לשימוש במיקרוגל ובשל ללא מכסה. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב את שיבולת השועל ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול, ערבב היטב והוסף סוכר חום או דבש.

	מנה אחת	2 מנות
שיבולת שועל	35 גר'	70 גר'
מים וחלב	185 מ"ל	375 מ"ל

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 11 2/2/2012 4:42:00 PM

שימוש בלחצנים בשר/דגים

1. לחץ על לחצן **Meat /Fish** (בשר/דגים) המתאים למזון שאתה מבשל. התצוגה מראה "A-1" (קוד פריט).

לחץ על לחצן **Meat /Fish** (בשר/דגים) מספר פעמים כדי לבחור את הפריט הרצוי. (עיין **בטבלת בשר/דגים** שלהלן)

2. לחץ על לחצני **המספרים 1** 2 או **3** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין **בטבלת בשר/דגים** שלהלן כדי לראות את גודל המנות)

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

טבלת בשר/דגים

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-1	חזה עוף	200-250 גר' / 300-350 גר' / 400-450 גר'	מקורר
	הערות		
	בחר נתחי חזה עוף טריים, חרוץ בסכין חד 3-4 חתכים לאורך החזה ובשל ללא תוספות או מושרה תחילה במשרה המועדף עליך למשך שעתיים או כל הלילה מכוסה במקרר. או שפוך על הנתחים מעט רוטב סויה או מיץ לימון או תבלין מועדף עליך, מלח או פלפל. לאחר מכן כסה את הנתחים בנייר אפייה שקצותיו מהודקים על צלחת או בכלי פיירקס ובשל. בתום מחצית זמן הבישול המיקרוגל ישמיע צפצוף, הפוך את הנתחים על צידם השני ולחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול, הנח לנתחי חזה העוף לעמוד 3-5 דקות. הגש.		
A-2	פילה דג	150-200 גר' / 250-300 גר' / 350-400 גר'	מקורר
	הערות		
	בחר נתחי פילה דג טריים ובשל ללא תוספות או מושרה במשרה פירות הים המועדף עליך למשך שעתיים או כל הלילה מכוסה במקרר. או שפוך על נתחי הפילה מעט מיץ לימון או תבלין מועדף עליך, במיוחד תבלין פלפל לימון, מלח או פלפל. לאחר מכן כסה את נתחי הפילה בנייר אפייה שקצותיו מהודקים על צלחת או בכלי פיירקס ובשל. בסיום הבישול, הנח לנתחי פילה הדג לעמוד 3 דקות. הגש.		
A-3	פירות ים	150-200 גר' / 250-300 גר' / 350-400 גר'	מקורר
	הערות		
	בחר פירות ים טריים והנח על צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס. שפוך מעט מיץ לימון או בזוק מלח לפי הטעם, כסה את פירות הים בנייר אפייה שקצותיו מהודקים ובשל. בסיום הבישול, הנח לפירות הים לעמוד 3 דקות. הגש.		

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-4	תבשיל קדירה	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת תבשיל קדירה. 2 גזרים בינוניים (85 גר' עד 110 גר' לפני קילוף), 2 בצלים בינוניים (110 גר' עד 140 גר' לפני קילוף), 2 תפוחי אדמה בינוניים (165 גר' עד 195 גר' לפני קילוף), 450 גר' בשר בקר טחון (חלק העורף), ½ כפית מלח, ¼ כוס מים, 1/8 כפית פלפל. קלף וחתוך את הירקות לפרוסות בעובי של כ-1/8 אינץ' (3 מ"מ), קרוץ מהבשר 12 קציצות שטוחות וקטנות באמצעות טבעת בקוטר 2 אינץ' (50.8 מ"מ). שטח את הקציצות. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר, הנח מחצית מקציצות הבשר, חצי מהגזרים, חצי מהבצלים, וחצי מתפוחי האדמה. בזוק מלח ופלפל. הנח שכבה נוספת, ודא כי השכבה העליונה של קציצות הבשר מכוסה לחלוטין בירקות. הוסף מים. לחץ את השכבה כלפי מטה אל תוך הקדירה. כסה. בסיום הבישול הנח לתבשיל לעמוד במשך 5 דקות. הגש.		
A-5	בייקון	100-125 גר' / 200-225 גר' / 300-325 גר'	מקורר
	הערות		
	בחר נתחי בייקון טריים מהקצב, המעדניה או המרכול. הנח על-גבי נייר מגבת סופג בתוך צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס, כסה בפיסה נוספת של נייר סופג והתחל את פעולת הבישול. הגש.		
A-6	כדורי בשר	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת כדורי בשר. 450 גר' בשר בקר טחון, ¼ כוס בצל קצוץ, 1 ביצה טרופה, 1 כפית מלח, ¼ כפית פלפל ו-2 כפות מים. הוסף את כל המרכיבים וערבב היטב. צור כדורי בשר בגודל 20 x 25 מ"מ. הנח את כדורי הבשר בכלי. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל וקפל פינה אחת של הניילון להשארת מרווח של 50 מ"מ לצורך אוורור. התחל את פעולת הבישול. בסיום הבישול, הנח לכדורי הבשר לעמוד במשך 5 דקות. הגש.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 12 2/2/2012 4:42:01 PM

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-7	קציץ בשר	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת קציץ בשר. 675 גר' בשר בקר טחון (חלק העורף), ½ כוס פירורי לחם עדינים, ¼ כוס בצל קצוץ, ½ כוס פלפל ירוק קצוץ, 1 כוס חלב, 1 ביצה, 2 כפות קטשופ, ¼ כפית פלפל, ¼ כפית מלח. הוסף את כל המרכיבים: ערבב היטב. העבר את תערובת הבשר לכלי והדק היטב: שטח את החלק העליון. כסה בניילון נצמד וקפל פינה אחת להשארת מרווח של 5 ס"מ לצורך אוורור. הנח בתנור במקביל לדלת התנור. בסיום הבישול הנח לתבשיל לעמוד במשך 5 דקות. הגש.		
A-7	חביתה	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת חביתה. 3 ביצים בגודל בינוני, 1 עגבניה, 30 גר' שינקן מעושן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. טרוף את הביצים, הוסף שינקן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. חתוך את העגבניה לקוביות והוסף לתערובת 50 גר' גבינה צהובה מגוררת. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 2 דקות. הגש.		

שימוש בלחצן מנות מהירות

1. לחץ על לחצן **Snack Bar** (מנות מהירות) המתאים למזון שאתה מבשל. התצוגה מראה "A-1" (קוד פריט).

   לחץ על לחצן **Snack Bar** (מנות מהירות) מספר פעמים כדי לבחור את הפריט הרצוי. (עיין **בטבלת החטיפים** שלהלן)

2. לחץ על לחצני המספרים 1, 2 או 3 כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. בבחירת TORTILLA (טורטייה) זמין רק לחצן (מנה) אחת.

   (עיין **בטבלת המנות המהירות** שלהלן כדי לראות את גודל המנות)

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

טבלת ארוחות מהירות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-1	טורטייה	400 גר'	מקורר
	הערות		
	גזור את החלק העליון של שקית הטורטייה, הסר את השקיק לספיחת לחות והנח את שקית הטורטייה ישירות במרכז הצלחת המסתובבת של המיקרוגל. חמם. הגש מייד כמצוין בהוראות.		
A-2	כנפי עוף	4-5 חתיכות / 8-10 חתיכות	מקורר
	הערות		
	סדר את הכנפיים במעגל על צלחת. כסה בנייר אפייה.		
A-3	פאי קפוא	50-60 גר' / 100-110 גר' / 150-160 גר'	קפוא
	הערות		
	הנח את פרוסות הפאי הקפוא על צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס ללא מכסה. חמם. בסיום הבישול הנח לפאי לעמוד במשך דקה אחת. הגש.		
A-4	מזון תינוקות	70 גר' / 110 גר'/ 170 גר'	טמפ' חדר
	הערות		
	הסר את מכסה המתכת מצנצנות מזון תינוקות בטמפרטורת החדר. הסר את מכסה הפלסטיק ומכסה המתכת ממיכלים של מזון תינוקות. הוצא את מכסה המתכת והחזר את מכסה הפלסטיק. הנח את המיכל במרכז הצלחת המסתובבת והפעל את המיקרוגל בדרגת עוצמה גבוהה עד למידת החימום הרצויה. ערבב היטב. הגש. לא ניתן להשתמש במקש More/Less (יותר/פחות) עם מקש מזון תינוקות.		
A-5	לחם שום	200 גר' / 400 גר' / 600 גר'	מקורר
	הערות		
	הוצא את חתיכות לחם השום מהאריזה והנח אותם בתנור המיקרוגל על צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס. חמם. בסיום הבישול הנח ללחם השום לעמוד במשך 3 דקות כדי שהחמאה במרכז תימס לגמרי. הגש.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 13 2/2/2012 4:42:01 PM

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-6	נגיסי עוף	4 חתיכות / 8 חתיכות	מקורר
	הערות		
	הנח על-גבי צלחת פיסת נייר סופג וסדר את נגיסי העוף במעגל על הנייר. אל תכסה. הנח לעמוד במשך דקה אחת.		
A-7	טריז תפוח אדמה	4 חתיכות / 8 חתיכות	טמפ' חדר
	הערות		
	מצרכים להכנת קציץ בשר: חתוך את תפוח האדמה ל-4 טריזים שווים. רוקן את בשר תפוח האדמה והשאר כ-3.5 מ"מ קליפה. סדר את הקליפות במעגל על צלחת, הוסף בייקון, בצל וגבינה. הפעל את המיקרוגל בדרגת עוצמה גבוהה עד שהגבינה תימס. הנח לעמוד כ-5 דקות. הגש.		

הפשרה אוטומטית.

כדי להפשיר מזון קפוא, הזן את משקל המזון והמיקרוגל יגדיר אוטומטית את זמן ההפשרה, דרגת העוצמה וזמן ההשהייה.

1. לחץ על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית). התצוגה מראה "1".
(המחוונים "ENTER" (הזן) ו-"kg" (ק"ג) יהבהבו).
2. כדי להגדיר את סוג המזון, לחץ על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית) מספר פעמים.

כמו כן באפשרותך להשתמש בלחצני המספרים כדי להזין את משקל המזון ישירות.

המשקל המרבי הניתן להגדרה הוא 2 ק"ג (מלבד לחם).

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה). על-גבי התצוגה יופיע זמן הבישול במהלךההפשרה, המיקרוגל ישמיע צפצוף כדי להזכיר לך להפוך את המזון.
4. פתח את דלת המיקרוגל והפוך את המזון.
5. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי לחדש את פעולת ההפשרה.

עיין במדריך להפשרה אוטומטית בעמ' 21.

חימום אוטומטי של מזון מוכן

כדי לחמם מחדש מזון מוכן, בחר את סוג הכלי ואת מספר המנות שברצונך לחמם, והמיקרוגל יגדיר באופן אוטומטי את משך החימום.

1. לחץ על לחצן **Auto Reheat** (חימום אוטומטי של מזון מוכן) מספר פעמים כדי לבחור את סוג התבשיל שברצונך לחמם. גודל המנה ההתחלתי עבור כל תבשיל הוא מנה אחת.

תוכל לבחור עד ארבע כוסות עבור חימום מחדש של תבשילי קדרה, פסטה ואורז. רק מנה אחת זמינה לצלחת מזון.

התצוגה מראה את התבשיל ואת הכמות שבחרת.

2. השתמש בלחצני המספרים כדי להגדיל את גודל המנה. **לדוגמה, לשלוש מנות, לחץ על הלחצן 3 (עיין בטבלה 'חימום אוטומטי של מזון מוכן' שלהלן כדי לראות את גודל המנות)**. התצוגה מראה את מספר המנות שבחרת:
3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה). על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב Cooking Time (זמן בישול).

טבלת חימום אוטומטי של מזון מוכן

פריט	קוד	משקל	הערות
צלחת מזון	A-1	מנה אחת	נועד למזון מבושל ומקורר בלבד. כסה את הצלחת בניילון נצמד עם פתח אוורור או בנייר אפייה. תוכן - 85-110 גר' בשר, עוף או דג (עד 170 גר' כולל עצמות) - ½ כוס פחמימות (תפוחי אדמה, פסטה, אורז וכולי.) - ½ כוס ירקות (כ-85-110 גר')
תבשיל קדרה	A-2	*1-4 כוסות	נועד למזון מקורר בלבד. כסה במכסה או בניילון נצמד עם פתח אוורור. ערבב את המזון היטב לפני ההגשה.
פסטה	A-3		
אורז	A-4		
מרק מקופסת שימורים	A-5		

* 1 כוס = 1 מנה

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 14 2/2/2012 4:42:01 PM

קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה

המיקרוגל מאפשר לך להגדיר שני שלבי בישול שונים, לכל אחד משך זמן ודרגת עוצמה שונים משלו. לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה) מאפשר לך לשלוט בעוצמת החום החל מ-Warm (פושרת) (1) עד High (גבוהה) (0).

בישול בשלב אחד

לבישול פשוט בשלב אחד, עליך רק לקבוע את זמן הבישול. דרגת העוצמה נקבעת באופן אוטומטי ל-High (גבוהה). אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה אחרת, עליך להשתמש בלחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

1. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את זמן הבישול. באפשרותך להגדיר זמן בישול החל משניה אחת ועד 99 דקות ו-99 שניות. כדי להזין זמן בישול ארוך מדקה אחת, הזן גם את השניות. **לדוגמה, כדי להגדיר 20 דקות, הזן 2, 0, 0, 0.**
2. אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה שונה מ-High (גבוהה), לחץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה), לאחר מכן היעזר בלחצני המספרים כדי להזין דרגת עוצמה.

דרגות עוצמה (Power Level = PL)

1 = PL:10	(פושרת)	6 = PL:60	(רתיחה)
2 = PL:20	(נמוכה)	7 = PL:70	(בינונית-גבוהה)
3 = PL:30	(הפשרה)	8 = PL:80	(חימום מחדש)
4 = PL:40	(בינונית-נמוכה)	9 = PL:90	(טיגון קל)
5 = PL:50	(בינונית)	0 = PL:Hi	(גבוהה)

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול. אם ברצונך לשנות את דרגת העוצמה, לחץ על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול) לפני שתלחץ על **Start** (הפעלה), והזן מחדש את כל ההוראות.

מתכונים שונים דורשים שלבי בישול שונים בטמפרטורות שונות. באפשרותך להגדיר מספר שלבי בישול במיקרוגל.

בישול במספר שלבים

1. בצע את שלבים 1 ו-2 בסעיף "בישול בשלב אחד" בעמוד הקודם.

כאשר מזינים יותר משלב אחד של בישול, יש ללחוץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה) לפני שניתן יהיה להזין את שלב הבישול השני.

כדי לקבוע דרגת עוצמה High (גבוהה) עבור שלב הבישול הראשון, לחץ פעמיים על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

2. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את זמן הבישול השני.
3. לחץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה), לאחר מכן היעזר בלחצני המספרים כדי להגדיר את דרגת העוצמה של שלב הבישול השני.
4. לחץ על **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

באפשרותך לבדוק את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

מצב הדגמה

באפשרותך להשתמש במצב ההדגמה כדי לראות כיצד פועל תנור המיקרוגל מבלי שהמכשיר יתחמם.

1. לחץ ממושכות על לחצן **0** ולאחר מכן לחץ על לחצן **1**.
כדי לכבות את מצב ההדגמה, חזור על שלב 1 שלעיל.

הפעלה/כיבוי של הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ על לחצן **Sound** (צלילן). על-גבי התצוגה יופיע "ON" (מופעל).
(מחוון "START" (הפעלה) יהבהב)
2. לחץ על לחצן **Sound** (צלילן) כדי להשבית את עוצמת הקול. על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב: "OFF" (מושבת).
(מחוון "START" (הפעלה) יהבהב)
3. לחץ על **Start** (הפעלה). התצוגה תחזור להראות את השעה הנוכחית.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 15 2/2/2012 4:42:01 PM

שימוש בלחצנים MORE/LESS (יותר/פחות)

הלחצנים **More/Less** (יותר/פחות) מאפשרים לך לקבוע זמני בישול מוגדרים מראש. הם פועלים רק במצבי **/Rice Pasta** (אורז/פסטה), **Meat** (בשר), **Instant Cook** (בישול מהיר), **Auto Reheat** (חימום אוטומטי של מזון מוכן), **Pizza Reheat** (חימום מחדש של פיצה), **Beverage** (משקה) או **Time Cook** (זמן בישול), **Kitchen Timer** (שעון עצר).

השתמש בלחצן **More/Less** (יותר/פחות) רק לאחר שכבר התחלת לבשל באחד ממצבים אלה.

לא ניתן להשתמש בתכונה **More/Less** (יותר/פחות) יחד עם לחצני **חיישן הבישול**.

לא ניתן להשתמש במקש **More/Less** (יותר/פחות) יחד עם מקש **Auto defrost** (הפשרה אוטומטית).

1. להוספת זמן לתהליך בישול אוטומטי: לחץ על לחצן **More** (עוד) (9).
2. להפחתת זמן מתהליך בישול אוטומטי: לחץ על לחצן **Less** (פחות) (1).

אם ברצונך להאריך/לקצר את מצב **Time Cook**, **Kitchen Timer** (זמן בישול, שעון עצר) ב-10 שניות, לחץ על לחצן **More** (יותר) (9) או **Less** (פחות) (1).

שימוש בשעון העצר

1. לחץ על לחצן **Kitchen Timer** (שעון עצר).
2. השתמש בלחצני **המספרים** לקביעת משך זמן הפעולה הרצוי של שעון העצר.
3. לחץ על **Start** (הפעלה) כדי להפעיל את Kitchen Timer (שעון עצר).
4. על-גבי התצוגה מופיעה ספירה לאחור ובסיום נשמע צפצוף.

המיקרוגל אינו מופעל כאשר משתמשים ב-Kitchen Timer (שעון עצר).

הגדרת נעילת בטיחות מפני ילדים

באפשרותך לנעול את תנור המיקרוגל כך שילדים לא יוכלו להשתמש בו ללא השגחה.

1. לחץ ממושכות על לחצן **"0"** ולאחר מכן לחץ על לחצן **"2"**. על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "Loc" (נעול):

כעת לא ניתן להשתמש במיקרוגל עד לביטול הנעילה. כדי לבטל את הנעילה, חזור על שלב 1 שלעיל.

כלי בישול

מומלצים לשימוש

- **קערות וכלים עשויים זכוכית וחרסינה** - השתמש לחימום או לבישול.
- **צלחת השחמה מתאימה לשימוש במיקרוגל** - השתמש להשחמת החלק החיצוני של פריטים קטנים כגון סטייקים, צלעות, או חביתיות (פנקייקס). פעל בהתאם להוראות המצורפות לצלחת ההשחמה.
- **ניילון נצמד מתאים לשימוש במיקרוגל** - השתמש לשמירת האדים. השאר פתח קטן שיאפשר בריחת כמות קטנה של אדים והימנע מהנחת הניילון במגע ישיר עם המזון.
- **נייר אפייה** - השתמש בו ככיסוי למניעת התזות נוזלים.
- **מגבות נייר ומפיות** - השתמש לחימום לזמן קצר ולכיסוי; נייר זה סופג לחות יתר ומונע התזות. אל תשתמש במגבות נייר ממוחזרות שעלולות להכיל מתכת ולגרום להתלקחות.
- **צלחות וכוסות נייר** - השתמש לחימום לזמן קצר בטמפרטורות נמוכות. אל תשתמש בנייר ממוחזר, שעלול להכיל מתכת ולגרום להתלקחות.
- **מדי-חום** - השתמש רק באלה הנושאים סימון "בטוח לשימוש במיקרוגל" ופעל על-פי ההוראות. בדוק את טמפרטורת המזון בכמה מקומות. ניתן להשתמש במדי-חום רגילים לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל.

לשימוש מוגבל

- **רדיד אלומיניום** - השתמש ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי למנוע בישול יתר של אזורים חשופים. כמות גדולה מדי של רדיד אלומיניום יכולה להזיק למיקרוגל, לכן עליך להיזהר.
- **חרסינה, פורצלן וחרס** - השתמש אם הכלים מסומנים בתווית "בטוח לשימוש במיקרוגל". אם אין עליהם תווית כזו, בדוק אותם כדי לוודא שניתן להשתמש בהם בבטחה. אל תשתמש לעולם בכלים עם עיטורי מתכת.
- **פלסטיק** - השתמש רק אם יש סימון "בטוח לשימוש במיקרוגל". כלי פלסטיק אחרים עלולים להימס.
- קש, נצרים ועץ - השתמש רק לחימום לזמן קצר, שכן הם עלולים להיות דליקים.

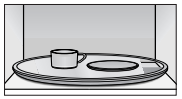
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 16 2/2/2012 4:42:01 PM

לא מומלץ לשימוש

- **צנצנות ובקבוקי זכוכית** - זכוכית רגילה דקה מדי לשימוש במיקרוגל ועלולה להתנפץ.
- **שקיות נייר** - אסורות בשל סכנת שריפה, מלבד שקיות פופקורן המיועדות לשימוש במיקרוגל.
- **צלחות וכוסות קלקר** - עלולים להימס ולהותיר שאריות מזיקות על המזון.
- **מיכלי פלסטיק לאחסון מזון** - מיכלים כגון קופסאות מרגרינה מהמרכול עלולים להימס במיקרוגל.
- **כלי מתכת** - עלולים לגרום נזק למיקרוגל. הסר את כל המתכת לפני תחילת הבישול.

בדיקת כלים

אם אינך בטוח אם כלי מסוים בטוח לשימוש במיקרוגל, תוכל לבצע את הבדיקה הבאה:



1. מלא מים בספל מדידה מזכוכית והנח אותו ליד המיקרוגל, ליד הכלי שברצונך לבדוק.
2. לחץ פעם אחת על לחצן **One Minute+** (1+דקה) כדי לחמם אותם במשך דקה אחת בדרגת עוצמה High (גבוהה).

המים אמורים להיות חמים והכלי שאותו אתה בודק אמור להיות קר. אם הכלי חם, הוא קולט אנרגיית מיקרוגל ואינו מתאים לשימוש במיקרוגל.

שיטות בישול

מומלץ

ערבוב

ערבב מזונות כגון תבשילי קדרה וירקות במהלך הבישול לפיזור שווה של חום. מזון הנמצא בחלקו החיצוני של הכלי קולט יותר אנרגיה ומתחמם מהר יותר, לכן ערבב מהחלק החיצוני כלפי המרכז. המיקרוגל יכבה כאשר תפתח את הדלת כדי לערבב את המזון.

סידור

סדר מזון שצורתו אינה סימטרית, כגון נתחי עוף או צלעות, כשהחלק העבה והבשרני יותר פונה כלפי חלקה החיצוני של הצלחת המסתובבת, שם יקלטו יותר אנרגיית מיקרוגל. למניעת בישול יתר, הנח חלקים דקים או עדינים כך שיפנו אל מרכז הצלחת המסתובבת.

הגנה

כסה מזון ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי למנוע בישול יתר. אזורים הזקוקים להגנה כוללים קצוות של כנפי עוף, קצוות של שוקי עוף ופינות של מאפים מרובעים. השתמש בכמות קטנה בלבד של רדיד אלומיניום. כמויות גדולות יכולות לגרום נזק למיקרוגל.

הפיכה

בתום מחצית מזמן הבישול הפוך את המזון כדי לחשוף את כל חלקיו לאנרגיית מיקרוגל. פעולה זו חשובה במיוחד בבישול פריטים גדולים כגון צלי.

השהייה

מזון המתבשל במיקרוגל צובר חום פנימי וממשיך להתבשל למשך מספר דקות גם לאחר עצירת המיקרוגל. הנח למזון לעמוד להשלמת תהליך הבישול, במיוחד מזונות כגון צלי וירקות שלמים. צלי זקוק לזמן זה כדי שחלקו המרכזי יסיים להתבשל מבלי שחלקיו החיצוניים יתבשלו יתר על המידה. יש לנער או לבחוש את כל הנוזלים, כגון מרק או שוקו חם, בסיום הבישול. הנח לנוזלים לעמוד מספר רגעים לפני ההגשה. בחימום מזון תינוקות, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה לפני ההגשה.

הוספת לחות

אנרגיית מיקרוגל נמשכת למולקולות מים. יש לכסות מזון שכמות הלחות בתוכו אינה אחידה או לאפשר לו לעמוד כך שהחום יתפזר לכל חלקיו בצורה שווה. הוסף כמות קטנה של מים למזון יבש כדי לעזור לו להתבשל.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 17 2/2/2012 4:42:01 PM

עצות כלליות

- נדרש זמן רב יותר לחימום מזונות דחוסים, כגון תפוחי אדמה, לעומת מזונות קלים יותר. יש לחמם מזונות בעלי מרקם עדין בדרגת עוצמה נמוכה כדי למנוע את התקשותם.
- גובה וסוג כלי הבישול שבו אתה משתמש יכולים להשפיע על משך הבישול. כאשר מבשלים לפי מתכון חדש, השתמש בזמן הבישול המינימלי ובדוק את המזון מדי פעם כדי למנוע בישול יתר.
- יש לנקב מזונות בעלי קליפה לא נקבובית כגון תפוחי אדמה או נקניקיות, כדי למנוע פיצוץ.
- טיגון בעזרת שומן או שמן לחימום אינו מומלץ. שומן ושמן יכולים לרתוח באופן פתאומי ולגרום כוויות חמורות.
- מרכיבים מסוימים מתחממים מהר יותר מאחרים. לדוגמה, ריבה בתוך סופגנייה תהיה חמה יותר מהבצק. זכור זאת כדי למנוע סכנת כוויות.
- הכנת שימורים ביתיים בתנור המיקרוגל אינה מומלצת משום שייתכן שתהליך החימום במיקרוגל לא ישמיד את כל החיידקים המזיקים.
- אף שהמיקרוגל אינו מחמם את כלי הבישול, החום מהמזון עובר פעמים רבות אל הכלי. השתמש תמיד במחזיקי סירים בעת הוצאת המזון מהמיקרוגל והנחה ילדים לבצע זאת.
- הכנת ממתקים במיקרוגל אינה מומלצת שכן ממתקים יכולים להתחמם ולהגיע לטמפרטורות גבוהות במיוחד. זכור זאת כדי למנוע פגיעה גופנית.

בישול בעזרת חיישן אוטומטי

החיישן האוטומטי מאפשר לך לבשל את המזון באופן אוטומטי על-ידי זיהוי כמות הלחות שיוצר המזון במהלך הבישול.

- במהלך בישול המזון, נוצרת לחות מסוגים שונים. החיישן האוטומטי קובע את זמן הבישול ודרגת העוצמה המתאימים על-ידי זיהוי לחות זו הנוצרת במזון, ומבטל את הצורך בהגדרת זמני בישול ודרגות עוצמה מראש.
- כאשר משתמשים בחיישן הבישול ומכסים מיכל במכסה או בניילון נצמד, החיישן האוטומטי יזהה את הלחות שנוצרה לאחר שהמיכל הפך רווי באדים.
- זמן קצרלפני שהבישול מסתיים, תחל ספירה לאחור של זמן הבישול שנותר. זהו זמן מתאים לסובב או לערבב את המזון לקבלת בישול אחיד אם יש בכך צורך.
- לפני בישול מזון באמצעות החיישן האוטומטי, ניתן לתבל את המזון בעשבי תיבול, תבלינים או רטבים להשחמה. עם זאת יש להיזהר - מלח או סוכר עלולים לגרום לנקודות שריפה על המזון ולכן יש להוסיף מרכיבים אלו רק בסיום הבישול.
- הפונקציה More/Less (יותר/פחות) משמשת להארכה או קיצור של זמן הבישול. עליך להשתמש בפונקציה זו כדי לכוונן את דרגת הבישול כך שתתאים לטעמךהאישי.

כלי בישול וכיסוי לבישול באמצעות חיישן

- לקבלת תוצאותבישול משביעות רצון בעזרת פונקציה זו, פעל בהתאם להוראות לבחירת מיכלים ומכסים מתאימים בעזרת הטבלה במדריך זה.
- השתמש תמיד במיכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וכסה אותם במכסים המיועדים להם או בניילון נצמד. בעת שימוש בניילון נצמד, קפל פינה אחת כדי לאפשר בריחה מתונה של אדים.
- כסה תמיד במכסה המיועד לכלי שבו אתה משתמש. אם לכלי אין מכסה ייעודי, השתמש בניילון נצמד.
- מלא מיכלים לפחות עד מחציתם.
- יש לערבב או לסובב מזונות הדורשים ערבוב או סיבוב לקראת סיום תוכנית חיישן הבישול, לאחר שהופיעה על-גבי התצוגה ספירה לאחור של זמן הבישול הנותר.

חשוב

- לא מומלץלהשתמש בבישול באמצעות תכונת החיישן האוטומטי בעת פעולת בישול ממושכת, כלומר בישול המתבצע מיד לאחר שבישול קודם הסתיים.
- התקן את המיקרוגל במיקום מאוורר היטב לקבלת זרימת אוויר וקירו הולמים וכדי להבטיח שהחיישן יפעל באופן מדויק.
- למניעת פגיעה באיכות התוצאות, אל תשתמש בחיישן האוטומטי כאשר טמפרטורת הסביבה גבוהה מדי או נמוכה מדי.
- אל תשתמש בחומר ניקוי נדיף לניקוי המיקרוגל. לחות הנגרמת כתוצאה מחומר זה עלולה להשפיע על פעולת החיישן.
- הימנע מהנחת המיקרוגל בקרבת מכשירים הפולטים גז או לחות גבוהה, הדבר עלול להפריע לפעולה התקינה של החיישן האוטומטי.
- שמור תמיד על ניקיון החלל הפנימי של המיקרוגל. נגב את כל הנוזלים שנתזו בעזרת מטלית לחה.
- מיקרוגל זהנועד לשימוש ביתי בלבד.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 18 2/2/2012 4:42:02 PM

מדריך בישול

מדריך לבישול בשר במיקרוגל

- הנח בשר על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- הנח את הבשר כאשר צד השומן פונה כלפי מטה. השתמש ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי להגן על קצוות של עצמות או חלקים עדינים בבשר.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לבשר לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.
- הטמפרטורות הבאות הן טמפרטורות המזון בעת הוצאתו מהמכשיר. טמפרטורת המזון תעלה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
בשר בקר צלוי ללא עצמות עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 8-12 דקות / 0.5 ק"ג ב-°C 50 - נע 9-13 דקות / 0.5 ק"ג ב-°C 55 - מדיום 10-15 דקות / 0.5 ק"ג ב-°C 65 - עשוי היטב **דרגת עוצמה:** High (גבוהה) (0) ל-5 דקות ראשונות, לאחר מכן Medium (בינונית) (5).
	הוראות
	הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 10 דקות.
בשר חזיר עם עצמות או ללא עצמות עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 12-16 דקות / 0.5 ק"ג ב-°C 70 עשוי היטב **דרגת עוצמה:** High (גבוהה) (0) ל-5 דקות ראשונות, לאחר מכן Medium (בינונית) (5).
	הוראות
	הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בניילון נצמד עם פתח אוורור. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 10 דקות.

מדריך לבישול עוף במיקרוגל

- הנח עוף על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- כסה את העוף בנייר אפייה כדי למנוע התזות.
- השתמש ברדיד אלומיניום כדי להגן על קצות העצמות, על חלקים עדינים בבשר העוף, או על אזורים שבושלו יתר על המידה.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לעוף לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
עוף שלם עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 7-10 דקות / 0.5 ק"ג ב-°C 80 **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	הנח את העוף על רשת צלייה כאשר החזה פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 5-10 דקות.
חלקי עוף עד 0.7 ק"ג.	**זמן בישול:** 7-10 דקות / 0.5 ק"ג 80 °C בשר שחום 75 °C בשר בהיר **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	הנח את העוף בתוך כלי כשצד העצם פונה כלפי מטה וכשהנתחים העבים ביותר קרובים אל חלקו החיצוני של הכלי. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 5-10 דקות.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 19 2/2/2012 4:42:02 PM

מדריך לבישול פירות ים במיקרוגל

- בשל דג עד שניתן יהיה לחלק אותו לנתחים בקלות בעזרת מזלג.
- הנח דג על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- השתמש בכיסוי הדוק כדי לאדות את הדג. כיסוי פחות הדוק, כגון נייר אפייה או נייר סופג, יצמצמו את האידוי.
- אל תבשל את הדג יתר על המידה; בדוק אותו בתום זמן הבישול המינימלי.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
אומצות (סטייקים) עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 7-11 דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את הסטייקים על רשת צלייה כאשר חלקי הבשר העבים יותר פונים כלפי חלקה החיצוני של הרשת. כסה בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 3-5 דקות.
נתחי פילה עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 4-8 דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את נתחי הפילה בכלי המיועד לאפייה, וכסה חלקים עדינים בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול, אם ישנם חלקים בעובי של יותר מ-1½ ס"מ. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 2-3 דקות.
שרימפס (חסילונים) עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 4-6½ דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את השרימפס בכלי המיועד לאפייה בשכבה אחת ומבלי שיגעו זה בזה. כסה בנייר אפייה. בשל עד שיהפכו קשים וצבעם יתחלף, ערבב 2 או 3 פעמים. הנח לעמוד במשך 5 דקות.

בישול ביצים במיקרוגל

- לעולם אל תבשל ביצים בקליפתן ולעולם אל תחמם ביצים קשות בקליפתן; הן עלולות להתפוצץ.
- הקפד לנקב ביצים שלמות כדי שלא יתפוצצו.
- אל תבשל את הביצים מעבר לזמן המינימלי הדרוש; הן הופכות קשות מאוד בבישול יתר.

מדריך לבישול ירקות במיקרוגל

- יש לשטוף ירקות סמוך למועד הבישול. לעתים קרובות, אין צורך להוסיף מים. כאשר מבשלים ירקות דחוסים כגון תפוחי אדמה, גזרים ושעועית ירוקה, יש להוסיף ¼ כוס מים.
- ירקות קטנים (גזרים פרוסים, אפונה, שעועית לימה, וכולי) יתבשלו מהר יותר מירקות גדולים יותר.
- יש לסדר ירקות שלמים, כגון תפוחי אדמה, דלעת ערמונים, או קלח תירס במעגל על הצלחת המסתובבת לפני הבישול. הם יתבשלו בצורה אחידה יותר אם תהפוך אותם בתום מחצית זמן הבישול.
- הקפד להניח ירקות כמו אספרגוס וברוקולי כשהגבעול פונה כלפי חלקו החיצוני של הכלי והפרחים כלפי המרכז.
- בעת בישול ירקות חתוכים, כסה תמיד את הכלי במכסה או בניילון נצמד המיועד לשימוש במיקרוגל עם פתח אוורור.
- לפני בישול ירקות שלמים ולא מקולפים כגון תפוחי אדמה, דלעת, חציל וכולי, יש לנקב את הקליפה בכמה מקומות כדי למנוע פיצוץ.
- לקבלת בישול אחיד יותר, ערבב או סדר מחדש את הירקות השלמים בתום מחצית זמן הבישול.
- בדרך כלל, ככל שהמזון דחוס יותר, זמן ההשהייה הנדרש ארוך יותר. (זמן השהייה הוא הזמן הנדרש לירקות ומזונות גדולים ודחוסים כדי להתבשל עד תום לאחר הוצאתם מהמיקרוגל.) תפוח אדמה אפוי יכול לעמוד על השיש למשך חמש דקות עד להשלמת הבישול, ואילו צלחת אפונה ניתן להגיש מיד.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 20 2/2/2012 4:42:02 PM

מדריך להפשרה אוטומטית

פעל לפי ההוראות הבאות בעת הפשרה של סוגי מזון שונים.

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
1	בשר	0.1-2 ק"ג	20-60 דקות
	הערות		
	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.		
2	עוף	0.1-2 ק"ג	20-60 דקות
	הערות		
	עטוף את קצוות הרגלייים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.		
3	דגים	0.1-2 ק"ג	20-50 דקות
	הערות		
	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג.		
4	פירות ים	0.1-2 ק"ג	20-50 דקות
	הערות		
	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. תוכנית זו מתאימה לשרימפס, סרטנים קטנים (prawns) נקיים.		
5	לחם עוגות	0.1-0.7 ק"ג	5-30 דקות
	הערות		
	הנח לחם על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל משמיע צפצוף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.		

בדוק את המזון כאשר המיקרוגל ישמיע צפצוף. לאחר השלב הסופי, אזורים קטנים עשויים להיות עדיין קפואים; הנח להם לעמוד כדי להשלים את תהליך ההפשרה. אל תפשיר לפני שכל גבישי הקרח נמסים. עטיפת נתחי צלי וסטייקים בחתיכות קטנות של רדיד אלומיניום מונעת בישול של הקצוות לפני שהחלקים המרכזיים בבשר הספיקו להפשיר. השתמש ברצועות צרות, שטוחות וחלקות של רדיד אלומיניום כדי לכסות את הקצוות והחלקים העדינים של המזון.

מתכונים

נזיד בשר בקר ושעורה

675 גר' קוביות בשר בקר, חתוכות לחתיכות בגודל 1½ס"מ
½ כוס בצל קצוץ
2 כפות קמח רגיל
1 כף רוטב ווסטרשיר
1 קופסת ציר בקר משומר (380-405 גר')
2 גזרים בינוניים, פרוסים לפרוסות של 1.5 ס"מ (כוס בקירוב)
½ כוס שעורה
1 עלה דפנה
¼ כפית פלפל
1 חבילת אפונה קפואה, מופשרת (250-280 גר')

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר הנח בשר בקר, בצל, קמח ורוטב ווסטרשיר; ערבב היטב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 10 עד 12 דקות עד שצבעו הורוד של הבשר יי'עלם, ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2. הוסף ציר בשר, גזרים, שעורה, עלה דפנה ופלפל וערבב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה Medium (בינונית) במשך שעה עד שעה וחצי עד שהגזרים והבשר רכים, ערבב 2 או 3 פעמים במהלך הבישול.
3. הוסף את האפונה וערבב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה Medium (בינונית) במשך 10 דקות. הנח לעמוד במשך 10 דקות. הוצא את עלה הדפנה לפני ההגשה.

כמות מתאימה ל-6 מנות.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 21 2/2/2012 4:42:02 PM

תבשיל ברוקולי וגבינה

¼ כוס חמאה או מרגרינה
¼ כוס בצל קצוץ
1½ כפות קמח
½ כפית מלח
¼ כפית גרגרי חרדל יבשים
1/8 כפית פלפל
1½ כוסות חלב
¼ כוס פלפל אדום קצוץ
225 גר' (2 כוסות) גבינת צ'דר, מגוררת
1 חבילת ברוקולי קפוא קצוץ, מופשר (280-250 גר')
4 כוסות פסטה מסולסלת מבושלת (225 גר' יבשה)

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר, בשל חמאה ובצל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 2 עד 3 דקות עד שהבצל מתרכך, ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2. הוסף קמח, מלח, חרדל ופלפל; ערבב היטב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך (1 עד 2 דקות) שניות עד שהתערובת מגיעה לרתיחה. הוסף חלב וערבב לקבלת תערובת אחידה.
3. הוסף את הפלפל האדום וערבב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 3 עד 5 דקות עד שהתערובת מגיעה לרתיחה ומסמיכה מעט, ערבב פעמיים במהלך הבישול. הוסף גבינה וערבב עד שהיא נמסה.
4. הוסף ברוקולי ופסטה, ערבב היטב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 6 עד 8 דקות עד שהתערובת מתחממת היטב, ערבב פעם אחת במהלך הבישול. ערבב לפני ההגשה.

כמות מתאימה ל-6 מנות.

סלט תפוחי אדמה חם

900 גר' תפוחי אדמה אדומים קטנים, חתוכים לחתיכות בגודל 1.5 ס"מ
4 פרוסות בייקון (לא מבושל) חתוכות לחתיכות בגודל 1.5 ס"מ
¼ כוס בצל קצוץ
2 כפיות סוכר
1 כפית מלח
1 כפית קמח
½ כפית זרעי סלרי
1/8 כפית פלפל
2½ כפות חומץ סיידר תפוחים

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר, ערבב תפוחי אדמה ו-¼ כוס מים. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) עד שתפוחי האדמה מתרככים (13-10 דקות); ערבב פעמיים במהלך הבישול. ייבש והנח בצד כדי שיתקררו מעט.
2. בקערה בינונית, בשל את הבייקון בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שיהיה פריך (4-3 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול. הנח את הבייקון על נייר סופג. שמור בצד 1 כף נוזלים.
3. ערבב את הנוזלים עם הבצל. כסה בניילון נצמד; קפל פינה אחת כך שיישאר מרווח לבריחת אדים. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) עד שהבצל מתרכך (3-2 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
4. הוסף סוכר, מלח, קמח, זרעי סלרי ופלפל וערבב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) עד שהתערובת מגיעה לרתיחה (40-30 שניות). הוסף חומץ ו-½ כוס מים. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) עד שהנוזל רותח ומסמיך מעט (3-2 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול. הוסף בייקון לרוטב. שפוך את הרוטב על תפוחי האדמה. ערבב היטב.

כמות מתאימה ל-6 מנות.

מרק שעועית שחורה

1 כוס בצל קצוץ
1 שן שום, כתושה
שעועית שחורה מ-2 קופסאות שימורים (420 גר' כל אחת), מסוננת
עגבניות מבושלות, קצוצות, מ-1 קופסת שימורים (450-390 גר')
1 קופסת ציר עוף משומר (405-385 גר')
1 קופסת תירס משומר (240-195 גר')
1 קופסת שימורי פלפל צ'ילי קצוץ (110 גר')
2-1 כפיות כמון, או לפי הטעם

1. הנח את הבצל והשום בקדירה בנפח של כ-10 ליטר. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 3 עד 5 דקות עד שהתערובת מתרככת.
2. הוסף קופסה אחת של שימורי שעועית, מעך את השעועית במזלג. הוסף את שאר המרכיבים; ערבב היטב.
3. בשל ללא מכסה, בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 15 דקות; ערבב. הפחת את העוצמה ל-Medium (בינונית) ובשל במשך 5 דקות. ערבב לפני ההגשה.

מתקבלת כמות של כ-7 ליטר.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 22 2/2/2012 4:42:02 PM

מדריך פתרון בעיות

לפני פניה לטכנאי שירות לתיקון בעיה במיקרוגל, עיין ברשימה הבאה לאיתור בעיות אפשריות והצעות לפתרון.

תצוגת המיקרוגל והמיקרוגל עצמו אינם פועלים.

- חבר כהלכה את התקע לשקע חשמל מוארק.
- אם השקע נשלט על-ידי מפסק בקיר, ודא שהמפסק מופעל.
- הסר את התקע מהשקע, המתן 10 שניות, לאחר מכן חבר אותו שוב.
- הפעל את המפסק האוטומטי או החלף נתיך שרוף.
- חבר מכשיר אחר לאותו שקע חשמל; אם המכשיר האחר אינו פועל, בקש מחשמלאי מוסמך לתקן את השקע.
- חבר את המיקרוגל לשקע אחר.

תצוגת המיקרוגל פועלת אך המכשיר אינו פועל.

- ודא שהדלת סגורה כהלכה.
- בדוק אם חומרי אריזה או חומרים אחרים אינם דבוקים לאטם הדלת.
- בדוק אם נגרם נזק לדלת.
- לחץ פעמיים על Cancel (ביטול) והזן מחדש את הוראות הבישול.

פעולת המיקרוגל נעצרת לפני תום זמן הבישול שהוגדר מראש.

- אם לא אירעה הפסקת חשמל, הסר את התקע מהשקע, המתן 10 שניות, לאחר מכן חבר אותו שוב. אם אירעה הפסקת חשמל, מחוון הזמן יציג "88:88" כוון מחדש את השעון והזן מחדש את הוראות הבישול.
- הפעל את המפסק האוטומטי או החלף נתיך שרוף.

המזון מתבשל לאט מדי.

- ודא שאת המיקרוגל מזין קו חשמל עצמאי של 12 אמפר. הפעלת מכשיר נוסף על אותו קו חשמל יכולה לגרום לירידה פתאומית בעוצמת המתח. אם יש צורך, העבר את המיקרוגל לקו חשמל משל עצמו.

אתה מבחין בניצוצות או בקולות נפץ.

- הוצא מהמכשיר כלי בישול וכלי אוכל בעלי עיטורי מתכת או הסר חוטי מתכת. אם אתה משתמש ברדיד אלומיניום, השתמש רק ברצועות צרות והקפד לשמור על מרווח של 3 ס"מ בין הרדיד לדפנות הפנימיים של המיקרוגל.

הצלחת המסתובבת משמיעה רעשים או נדבקת.

- נקה את הצלחת המסתובבת, את הטבעת עם הגלגלים ואת רצפת המיקרוגל.
- ודא כי הצלחת המסתובבת והטבעת עם הגלגלים ממוקמות בצורה נכונה.

שימוש במיקרוגל גורם להפרעות בקליטת הטלוויזיה או הרדיו.

- מצב זה דומה להפרעות הנגרמות על-ידי מכשירים קטנים אחרים, כגון מייבשי שיער. הרחק את המיקרוגל ממכשירים אחרים, כגון טלוויזיה או רדיו.

טיפול וניקיון

- פעל בהתאם להוראות הבאות כדי לשמור על ניקיון ותחזוקת המיקרוגל.
- שמור על ניקיון החלל הפנימי של המיקרוגל. שאריות מזון ונוזלים שנתזו יכולים להידבק לדפנות המיקרוגל ולפגוע ביעילותו.
- נגב התזות נוזלים באופן מיידי. השתמש במטלית לחה ובסבון עדין. אל תשתמש בחומרי ניקוי חריפים ושורטים.
- כדי להמיס שאריות מזון או נוזלים שנדבקו, חמם שתי כוסות מים (הוסף מיץ מלימון אחד אם תרצה לשמור על רעננות המיקרוגל) בתוך ספל מדידה מזכוכית המכיל כמות של 4 כוסות, בדרגת עוצמה **High** (גבוהה) במשך חמש דקות או עד לרתיחה. הנח לעמוד במיקרוגל במשך דקה או שתיים.
- הוצא את מגש הזכוכית מהמיקרוגל בעת ניקוי המיקרוגל או המגש. כדי שלא לשבור את המגש, טפל בו בזהירות ואל תניח אותו בתוך מים מייד לאחר בישול. רחץ את המגש בזהירות במי-סבון חמימים או במדיח הכלים.
- נגב את חלקו החיצוני של המיקרוגל בעזרת סבון ומטלית לחה. ייבש בעזרת מטלית רכה. למניעת נזק לחלקים הרגישים של המיקרוגל, אל תניח למים לחדור דרך הפתחים.
- רחץ את חלון הזכוכית של הדלת במים ובסבון עדין במיוחד. הקפד להשתמש בבד רך למניעת שריטות.
- אם מצטברים אדים בתוך המיקרוגל או מחוצה לו, נגב בעזרת מטלית רכה. אדים יכולים להצטבר כאשר פותחים את המיקרוגל בתנאי לחות גבוהים ואין בכך כדי להצביע על דליפת אנרגיית מיקרוגל.
- לעולם אל תפעיל את המיקרוגל ללא מזון בתוכו; הדבר יכול לגרום נזק לשפופרת המגנטרון או למגש הזכוכית. ייתכן שתרצה להשאיר בתוך המיקרוגל כוס מים כשאינו בשימוש למניעת נזק במקרה שהמיקרוגל יופעל בשוגג.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 23 2/2/2012 4:42:02 PM

הודעת שגיאה

- אם ההודעות "E-42" ו-"E-45" מופיעות על-גבי התצוגה, אפשר למיקרוגל להתקרר במשך 5 דקות. אם הודעות אלה מוצגות לעתים קרובות, פנה אל שירות הלקוחות שלנו.
- אם אתה פותח את הדלת להפעלת החיישן, ההודעה "E-47" תופיע על-גבי התצוגה.
- אם ההודעה "E-41" מוצגת, פנה מייד אל שירות הלקוחות שלנו.

אם נתקלת בבעיה שאינך מצליח לפתור, פנה לספק המקומי, או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

מפרטים

דגם	ME8123ST / ME8123W
חלל פנימי	34 ליטרים
בקרות	10 דרגות עוצמה, כולל הפשרה
שעון עצר	99 דקות, 99 שניות
מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ
צריכת חשמל של המיקרוגל	1550 ואט
הספק יציאה	1000 ואט (IEC-705)
תדירות הפעלה	2450 מגה-הרץ
מידות חיצוניות (רוחב X גובה X עומק)	523 X 297 X 418.5
מידות חלל פנימי (רוחב X גובה X עומק)	368 X 229 X 396
משקל נקי	16 ק"ג

SAMSUNG

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
JSAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

מספר קוד: DE68-03564K

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_HB.indd 24 2/2/2012 4:42:03 PM

ME8123W
ME8123ST

Микроволновая печь

Руководство пользователя

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 1 2012-02-02 5:05:38

СОДЕРЖАНИЕ

Установка микроволновой печи....6
Принцип работы микроволновой печи....7
Комплект поставки....7
Информация о гарантии и обслуживании....7
Настройка микроволновой печи....8
Панель управления....8
Установка часов....9
Использование кнопки Приостановка/Отмена....9
Использование кнопки Одна минута +....9
Использование кнопок сенсорного приготовления....9
Руководство по сенсорному приготовлению пищи....9
Использование кнопок Рис/Макароны....10
Таблица Рис/Макароны....10
Использование кнопок моментального приготовления....10
Использование кнопок Мясо/Рыба....12
Таблица Мясо/Рыба....12
Использование кнопки буфет....13
Таблица буфет....13
Автоматический разогрев....14
Таблица автоматический разогрев....14
Автоматическая разморозка....14
Установка времени приготовления и уровня мощности....15
Приготовление за один этап....15
Приготовление за несколько этапов....15
Режим демонстрации....15
Включение и отключение звукового сигнала....15
Использование кнопок Больше/Меньше....16
Использование кухонного таймера....16
Установка блокировки для защиты от детей....16
Посуда для приготовления....16
Способы приготовления пищи....17
Руководство по приготовлению пищи....19
Руководство по автоматическому размораживанию....21
Рецепты....21
Руководство по устранению неполадок....23
Чистка и уход....23
Сообщение об ошибке....24
Технические характеристики....24

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью:

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 2 2012-02-02 5:05:38

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.

ВНИМАНИЕ — Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

- Предупреждение — возможно возгорание.
- Предупреждение — электричество.
- НЕ прилагайте усилий.
- НЕ разбирайте.
- НЕ прикасайтесь.
- Обратитесь в сервисный центр за помощью.
- Важная информация.
- Предупреждение — горячая поверхность.
- Предупреждение — взрывчатые вещества.
- Строго следуйте указаниям.
- Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
- Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
- Примечание.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 3 2012-02-02 5:05:40

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных дорожно-транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✓	✓	✓	✓
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✓	✓	✓	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✓		✓	

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 4 2012-02-02 5:05:43

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✓		✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✓	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✓	✓	✓	✓
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✓	✓	✓	✓
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✓	✓	✓	✓
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✓	✓	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✓	✓	✓	✓
После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели).	✓	✓	✓	✓
Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✓		
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.		✓		
При работе устройства легкодоступные поверхности могут нагреваться до высоких температур.		✓		
При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.		✓		

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✓		✓	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✓		✓	✓

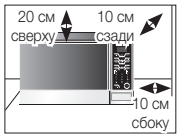
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 5 2012-02-02 5:05:44

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✓	✓		✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

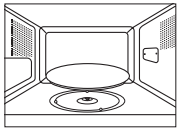
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

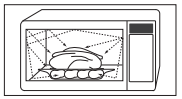
Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 6 2012-02-02 5:05:45

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов.
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

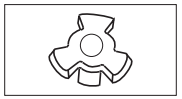
Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

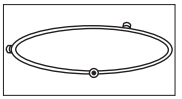
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Распакуйте микроволновую печь и убедитесь в наличии всех компонентов, показанных на рисунке. Если один из компонентов отсутствует или поврежден, обратитесь к местному дилеру.

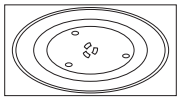
Микроволновая печь



Муфта



Роликовая подставка



Вращающийся поднос

РУССКИЙ

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ

При обращении в компанию Samsung сообщите наименование модели и серийный номер, который обычно указан на задней или нижней панели изделия. Запишите указанные ниже цифры вместе с другой необходимой информацией. Храните эту информацию, подтверждающую вашу покупку, в безопасном месте; эта информация поможет идентифицировать изделие в случае кражи или потери; кроме того, для получения гарантийного обслуживания вам потребуется копия кассового чека.

НОМЕР МОДЕЛИ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПОКУПКИ _____

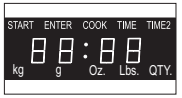
МЕСТО ПОКУПКИ _____

Гарантийное обслуживание осуществляется только в авторизованных сервисных центрах Samsung. При необходимости гарантийного обслуживания предоставьте в авторизованный сервис-центр Samsung указанную выше информацию и копию кассового чека.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 7 2012-02-02 5:05:46

НАСТРОЙКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

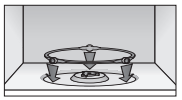
1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность и подключите кабель к заземленной розетке. После подключения на дисплее печи будет отображена следующая информация: "Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven." (Обеспечьте достаточную вентиляцию печи, оставив 10 см сзади печи, сверху и по бокам.)



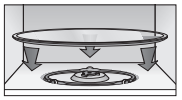
2. Откройте дверцу печи нажатием кнопки.

3. Протрите печь изнутри влажной тканью.

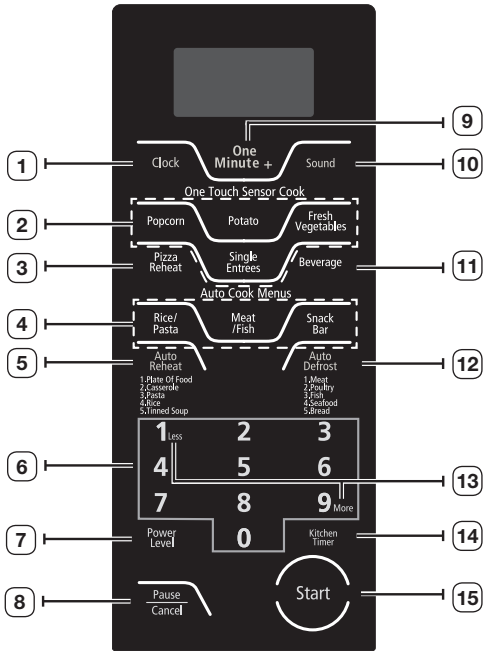
4. Поместите предварительно собранную роликовую подставку в углубление в центре печи.



5. Поместите стеклянный лоток на роликовую подставку, чтобы три стеклянных выступа в центре лотка полностью совместились с выступами на нижней поверхности печи.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Часы
2. Сенсорные кнопки для приготовления пищи одним касанием
3. Разогрев пиццы (Моментальное приготовление)
4. Меню автоматического приготовления
5. Кнопка автоматический разогрев
6. Кнопки с цифрами
7. Уровень мощности
8. Кнопка Приостановка/Отмена
9. Одна минута +
10. Кнопка Звук
11. Напиток (Моментальное приготовление)
12. Кнопка автоматического размораживания
13. Кнопки Больше/Меньше
14. Кнопки кухонный таймер
15. Кнопка Пуск

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 8 2012-02-02 5:05:46

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку **Clock (Часы)**.
2. Используйте кнопку с цифрами для ввода текущего времени Для установки времени необходимо нажать не менее трех кнопок. Если текущее время: 5:00 - введите 5, 0, 0.
3. После истечения 5 секунд индикатор “ENTER” (ВВОД) замигает и появится сообщение “Cloc” (Часы).
4. Снова нажмите **Clock (Часы)**. Мигание цветного дисплея указывает, что время установлено.

В случае перерыва в электроснабжении необходимо повторно установить часы. Текущее время можно узнать во время приготовления пищи, нажав кнопку **Clock (Часы)**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ ПРИОСТАНОВКА/ОТМЕНА

Кнопка **Pause/Cancel** (Приостановка/Отмена) позволяет отменить введенные инструкции. Эта кнопка также позволяет приостановить выполняемый цикл приготовления пищи, чтобы проверить готовность люда.

- Чтобы приостановить печь во время приготовления пищи: нажмите кнопку **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** один раз. Чтобы запустить печь, нажмите кнопку **Start (Пуск)**.
- Чтобы остановить приготовление пищи, отменить инструкции и вернуть печь в режим отображения текущего времени, выполните следующее: нажмите кнопку **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** два раза.
- Чтобы исправить ошибочно введенную инструкцию: нажмите кнопку **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** один раз, затем повторно введите инструкции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ ОДНА МИНУТА +

Данная кнопка обеспечивает удобный разогрев пищи, благодаря переходу на более высокий уровень мощности через каждую минуту.

1. Нажмите **One Minute + (Одна минута +)** столько раз, сколько минут необходимо добавить (один раз для добавления 1 минуты). Например, нажмите ее дважды для добавления двух минут. На дисплее появится таймер, и печь автоматически запустится.

Увеличивайте время приготовления пищи, нажав кнопку **One Minute + (Одна минута +)** для добавления каждой минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция определения уровня выделения пара при разогреве пищи позволяет автоматически устанавливать время разогрева для готовых блюд различных типов и размеров. Все блюда должны быть приготовленными и охлажденными.

1. Нажмите кнопку **Sensor Cook (Сенсорное приготовление пищи)** для соответствующего блюда (например, **Popcorn (Попкорн)**). На дисплее появится значок “ ”, и начнется приготовление пищи. При приготовлении попкорна необходимо подождать не менее пяти минут перед установкой нового пакета, чтобы избежать перегрева стеклянного лотка. Чтобы проверить текущее время при приготовлении пищи, нажмите кнопку **Clock (Часы)**.

РУКОВОДСТВО ПО СЕНСОРНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

При сенсорном приготовлении различных блюд соблюдайте следующие инструкции.

Блюдо	Количество
Попкорн	85-100 г / 1 пакет
	Процедура
	Необходимо использовать только один пакет, предназначенный специально для микроволновой печи. При извлечении из печи и открытии горячего пакета соблюдайте осторожность. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Картофель	1-6 шт.
	Процедура
	Проткните вилкой каждую картофелину несколько раз. Поместите на вращающийся столик по кругу. Оставьте картофель на 3-5 минут. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Свежие овощи	1-4 чашки
	Процедура
	Поместите свежие овощи в емкость, безопасную для использования в микроволновой печи, затем добавьте две столовые чашки воды. Закройте пластиковой крышкой, безопасной для использования в микроволновой печи. (Рекомендуется использовать стеклянную крышку.) При использовании пластиковой крышки необходимо оставить небольшое отверстие с краю, чтобы обеспечить вентиляцию воздуха. Извлеките овощи из микроволновой печи, оставьте в закрытой емкости на 2 минуты, размешайте и подавайте на стол. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 9 2012-02-02 5:05:46

Блюдо	Количество
Отдельные основные блюда	220-400 г
	Процедура
	Извлеките продукты из упаковки и следуйте инструкциям по размещению в печи и выдержке. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку **Instant Cook** (Моментальное приготовление) для соответствующего блюда (например, **Beverage** (Напиток)). На дисплее отображается размер первой порции. (индикаторы “ENTER” (ВВОД) и “QTY. (Кол-во)” будут мигать):
2. Нажмите кнопку несколько раз, чтобы выбрать нужный размер порции. На дисплее последовательно будут отображаться все доступные размеры порций. После того, как нужный размер порции выбран, микроволновая печь автоматически начнет приготовление пищи.

После того, как время приготовления пищи истекло, микроволновая печь издаст сигнал. После этого печь будет издавать сигнал каждую минуту.

Элемент	Вес
Разогрев пиццы	1 кусок / 2 куска / 3 куска / 4 куска
Примечания	
Поместите пиццу на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, чтобы широкий край куска пиццы находился на краю тарелки. Куски пиццы не должны свисать с тарелки. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Перед подачей на стол оставьте пиццу на 1-2 минуты.	
Напитки	½ чашки / 1 чашка / 2 чашки
Примечания	
Используйте мерную кружку или чашку; не накрывайте крышкой. Поместите напиток в печь. После разогрева как следует перемешайте.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК РИС/МАКАРОНЫ

1. Нажмите кнопку **Rice/Pasta** (Рис/Макароны) в соответствии с приготовляемым блюдом. На дисплее отобразится сообщение “A-1” (код блюда).

Нажмите кнопку **Rice/Pasta** (Рис/Макароны) несколько раз для выбора нужного блюда. (См. **Таблицу "Рис/Макароны"** внизу)

2. Нажмите кнопку **1** или **2**, **3** для выбора нужного размера порции. (См. **Таблицу Рис/Макароны** внизу для выбора размера порции)
3. Нажмите кнопку **Start** (Пуск) для начала приготовления.

ТАБЛИЦА РИС/МАКАРОНЫ

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-1	Белый рис	1-2 порции	Рис: комнатная / вода: комнатная
	Примечания		
	Промойте рис холодной водой, пока вода не станет чистой. Поместите воду с рисом в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, или круглую стеклянную посуду Pyrex, закрытую крышкой; после приготовления оставьте рис на некоторое время в посуде, закрытой крышкой. Оставьте рис на 3-5 минут, затем перемешайте, чтобы рис стал рассыпчатым.		

	1 порция	2 порция
Рис	100 г	200 г
Вода	250 мл	375 мл

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-2	Сухие макаронные изделия (паста)	1-2 порции	Вода: Кипящая вода
	Примечания		
	Поместите сухие макароны в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую посуду Pyrex (при необходимости разломайте макароны); приготовьте макароны, не закрывая крышкой. После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте на стол.		

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	100 г	200 г
Вода	3 чашки	5 чашки

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 10 2012-02-02 5:05:46

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-3	Замороженные макаронные изделия (паста)	1-2 порции	Вода: Кипящая вода

Примечания

Поместите замороженные макаронные изделия в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо в чашку или круглую стеклянную посуду Pyrex; приготовьте, не закрывая крышкой.

После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте на стол.

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	125 г	250 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-4	Свежие макароны	1-2 порции	Вода: Кипящая вода

Примечания

Поместите свежие макароны в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую стеклянную посуду Pyrex; приготовьте макароны, не закрывая крышкой.

После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте на стол.

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	125 г	250 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-5	Спагетти	1-2 порции	Вода: Кипящая вода

Примечания

Поместите сухие спагетти в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую посуду Pyrex (при необходимости разломайте спагетти); приготовьте спагетти, не закрывая крышкой. После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте на стол.

	1 порция	2 порция
Спагетти	100 г	200 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-6	Лапша быстрого приготовления	1-3 порции	Вода: Кипящая вода

Примечания

Разломите брикет лапши и поместите его в большую чашку, безопасную для использования в микроволновой печи. Залейте лапшу кипящей водой и приготовьте, не закрывая крышкой После того, как печь издаст сигнал (указывает, что лапша наполовину готова), как следует перемешайте и нажмите Старт для продолжения. После приготовления оставьте лапшу на 2 минуты. Перемешайте и подайте на стол.

	1 порция	2 порция	3 порция
Лапша	1 пакет	2 пакета	3 пакета
Вода	500 мл	1000 мл	1500 мл

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-7	Овсяная каша	1-2 порции	Овсяная крупа: комнатная Вода и молоко: Холодные

Примечания

Залейте овсяную крупу водой или молоком в чашке, безопасной для использования в микроволновой печи, приготовьте, не закрывая крышкой. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемещайте крупу и нажмите Старт для продолжения. После приготовления как следует перемешайте и посыпьте желтым сахарным песком или полейте медом.

	1 порция	2 порция
Овес	35 г	70 г
Вода и молоко	185 мл	375 мл

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 11 2012-02-02 5:05:46

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК МЯСО/РЫБА

1. Нажмите кнопку **Meat/Fish** (Мясо/Рыба) в соответствии с приготовляемым блюдом. На дисплее отобразится сообщение “A-1” (код блюда).

Нажмите кнопку **Meat/Fish** (Мясо/Рыба) несколько раз для выбора нужного блюда. (См. **Таблицу Мясо/Рыба** внизу)

2. Нажмите кнопку **1** или **2**, **3** для выбора нужного размера порции. (См. **Таблицу Мясо/Рыба** внизу для выбора размера порции)
3. Нажмите кнопку **Start** (Пуск) для начала приготовления.

ТАБЛИЦА МЯСО/РЫБА

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-1	Куриная грудка	200-250 г / 300-350 г / 400-450 г	Замороженная
	Примечания		
	Выберите свежие куриные грудки, надрежьте их, сделайте 3-4 разреза острым ножом и приготовьте обычным способом или вначале замаринуйте в нужной специи в течение двух часов (или поместите в холодильник в закрытой крышкой емкости на ночь). Либо сбрызните грудки соевым соусом или лимонным соком и посыпьте травами, солью или перцем. Затем поместите грудки на тарелку или посуду Pyrex, закройте бумагой для выпечки и приготовьте. После того, как печь издаст сигнал (указывает, что грудки наполовину готовы), переверните грудки и нажмите Старт для продолжения. После приготовления оставьте стоять на 3-5 минут. Подайте на стол.		
A-2	Рыбное филе	150-200 г / 250-300 г / 350-400 г	Замороженная
	Примечания		
	Отберите свежее рыбное филе и приготовьте его обычным способом или предварительно замаринуйте с морскими продуктами в течение двух часов (или поместите в холодильник в закрытой крышкой емкости на ночь). Либо полейте филе лимонным соком или посыпьте лимонным перцем, солью или обычным перцем. Затем поместите филе на тарелку или посуду Pyrex, закройте бумагой для выпечки и приготовьте. После приготовления оставьте стоять на 3 минуты. Подайте на стол.		
A-3	Морские продукты	150-200 г / 250-300 г / 350-400 г	Замороженная
	Примечания		
	Отберите свежие морские продукты и поместите их на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, или посуду Pyrex. При необходимости полейте их лимонным соком, заверните в бумагу для выпечки (например, Glad Bake) и приготовьте. После выпекания дайте постоять 3 минуты. Подайте на стол.		
A-4	Запеканка	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для запеканки. 2 морковки средних размеров (весом 85 - 110 г до очистки), 2 луковицы средних размеров (110 - 140 г до очистки), 2 картофелины средних размеров (165 - 195 г до очистки), 450 г говяжьего фарша, ½ чайной ложки соли, ¼ чашки воды, ⅛ чайной ложкой перца. Почистите и порежьте овощи на тонкие ломтики (⅓ см), разрежьте мясо на 12 небольших, плоских кусков при помощи 5-см твердого кольца Reynolds. Отбейте куски говядины. При приготовлении запеканки в 2,5-литровой кастрюле положите слоями половину кусков мяса, моркови, лука и картофеля. Посыпьте солью и перцем. Положите дополнительные слои, убедитесь, что верхний слой мяса полностью закрыт овощами. Добавьте воды Поместите слой в кастрюлю. Закройте крышкой. После приготовления оставьте постоять на 5 минут. Подайте на стол.		
A-5	Бекон	100-125 г / 200-225 г / 300-325 г	Замороженная
	Примечания		
	Отберите в мясной лавке или супермаркете свежие тонкие ломтики бекона. Поместите на впитывающую салфетку на тарелке, безопасной для использования в микроволновой печи, или посуде Pyrex, затем закройте другой салфеткой и приготовьте. Подайте на стол.		
A-6	Фрикадельки	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для фрикаделек. 450 г мясного фарша, ¼ чашки рубленого лука, 1 сырое яйцо, 1 чайная чашка соли, ¼ чайная чашка перца и 2 столовые ложки воды. Как следует перемешайте все ингредиенты. Слепите фрикадельки размером 20 x 25 мм. Поместите фрикадельки в посуду. Закройте липкой пленкой для микроволновой печи, отверните один угол пленки примерно на 50 для обеспечения вентиляции. Приготовьте. После приготовления оставьте постоять на 5 минут. Подайте на стол.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 12 2012-02-02 5:05:47

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-7	Мясной хлеб	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для мясного хлеба. 675 г говяжьего фарша, ½ чашки сухих хлебных крошек, ¼ чашки рубленого лука, ½ чашки рубленного зеленого перца, 1 чашка молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки кетчупа, ¼ чайной ложки перца, ¼ чайной ложки соли. Смешайте все ингредиенты: хорошо перемешайте. Поместите смесь на блюдо: выровняйте смесь. Закройте пластиковой пленкой, один угол отогните примерно на 5 см для обеспечения вентиляции. Поместите в печь параллельно лицевой панели печи. После приготовления дайте постоять 5 минут. Подайте на стол.		
A-7	Омлет	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для омлета. 3 яйца средних размеров, 1 помидор, 30 г рубленой ветчины, 2 столовых ложки молока, травы и специи. Взбейте яйца, добавьте ветчину, 2 столовые ложки молока, травы и специи. Разрежьте помидор кубиками и добавьте в смесь вместе с 50 г тертого сыра. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемешайте смесь и нажмите Старт для продолжения. После приготовления дайте постоять 2 минуты. Подайте на стол.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ БУФЕТ

1. Нажмите кнопку **Snack Bar** (Буфет) в соответствии с приготовляемым блюдом. На дисплее отобразится сообщение “A-1” (код блюда).

   Нажмите кнопку **Snack Bar** (Буфет) несколько раз для выбора нужного блюда. (См. **Таблицу Буфет** внизу)

2. Нажмите кнопку 1 или 2, 3 для выбора нужного размера порции. Для ТОРТИЛЬИ доступна только цифра 1 (1 порция).

   (См. **Таблицу Буфет** внизу для выбора размера порции)

3. Нажмите кнопку **Start** (Пуск) для начала приготовления.

ТАБЛИЦА БУФЕТ

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-1	Тортилья	400 г	Замороженная
	Примечания		
	Надрежьте пакет с тортильей, удалите жидкий ароматизатор и поместите пакет с тортильей непосредственно в центр вращающегося столика микроволновой печи. Разогрейте. При необходимости сразу же используйте разогретую тортилью.		
A-2	Куриные крылышки	4-5 шт. / 8-10 шт.	Замороженная
	Примечания		
	Поместите крылышки на тарелку по кругу. Закройте их пергаментной бумагой.		
A-3	Замороженный пирог	50-60 г / 100-110 г / 150-160 г	Замороженное
	Примечания		
	Положите замороженные пироги на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, или посуду Pyrex и поместите в микроволновую печь, не закрывая крышкой. Разогрейте. После приготовления дайте постоять 1 минуту. Подайте на стол.		
A-4	Детское питание	70 г / 110 г / 170 г	комнатная
	Примечания		
	Снимите металлическую крышку с банки детского питания (банка должна быть комнатной температуры). Снимите пластиковую крышку и металлическую крышку с чашек с детским питанием; замените металлическую крышку. Поместите чашку в центр вращающегося столика и установите высокий уровень мощности микроволновой печи для достижения нужной температуры. Как следует перемешайте. Подавайте на стол. Кнопка More/Less (Больше/Меньше) не может использоваться при приготовлении детского питания.		
A-5	Чесночный хлеб	200 г / 400 г / 600 г	Замороженная
	Примечания		
	Извлеките палочки чесночного хлеба из упаковки, положите на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, или посуду Pyres, затем поместите в микроволновую печь. Разогрейте. После приготовления дайте постоять 3 минуты, пока масло в центре хлебной палочки полностью не растает. Подайте на стол.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 13 2012-02-02 5:05:47

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-6	Запеченные панированные кусочки куриного филе	4 шт. / 8 шт.	Замороженная
	Примечания		
	Положите бумагу на тарелку, поместите куриное филе по кругу на бумажной салфетке. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Дайте постоять 1 минуту.		
A-7	Дольки картофеля	4 шт. / 8 шт.	комнатная
	Примечания		
	Ингредиенты для мясного хлеба. Разрежьте картофель на 4 ровные дольки. Вырежьте мякоть картофеля, оставив 3,5 см кожуры. Положите кожуру по кругу на тарелку, посыпьте кусочками бекона, луком и тертым сыром. Установите высокий уровень мощности микроволновой печи, пока сыр не растает. 5 минут. Подайте на стол.		

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

Чтобы разморозить замороженные продукты, введите вес продуктов, после чего микроволновая печь автоматически выберет время разморозки, уровень мощности и время выдержки.

1. Нажмите кнопку **Auto Defrost** (Автоматическое размораживание). На дисплее отобразится цифра “1”. (Индикаторы “ENTER” (ВВОД) и “kg” (кг) будут мигать).
2. Чтобы выбрать тип продуктов, несколько раз нажмите кнопку **Auto Defrost** (Автоматическое размораживание).

Можно также использовать кнопки с цифрами, чтобы ввести вес продуктов.

Максимально допустимый вес — 2 кг (кроме хлеба).

3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**. Во время разморозки на дисплее отобразится время приготовления; при необходимости перевернуть продукты печь издаст сигнал.
4. Откройте дверцу печи и переверните продукты.
5. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**, чтобы возобновить размораживание.

См. Руководство по автоматическому размораживанию на стр. 21.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы разогреть пищу, выберите тип блюда и число порций, после чего микроволновая печь автоматически выберет время разогрева.

1. Нажмите кнопку **Auto Reheat** (Автоматический разогрев) несколько раз для выбора нужного блюда. Изначально для каждого блюда установлен размер: 1 порция.

Можно выбрать до 4 чашек для разогрева запеканки, макарон и консервированного риса. Для тарелки с продуктами можно выбрать только одну порцию. На дисплее отображается выбранное блюдо и количество.

2. Используйте кнопки с цифрами для увеличения размера порции. **Например, чтобы выбрать три порции, нажмите кнопку 3 (см. описание порций в таблице "Автоматический разогрев" внизу).** На дисплее отображается количество выбранных порций:
3. Нажмите кнопку **Start** (Пуск). На дисплее отображается время приготовления.

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

Элемент	Код	Вес	Примечания
Тарелка с продуктами	A-1	1 порция	Следует использовать только замороженные полуфабрикаты Закройте тарелку пластиковой пленкой или пергаментной бумагой, обеспечив вентиляцию. Ингредиенты - 85-110 г мяса, птицы или рыбы (до 170 г при наличии кости) - ½ чашки крахмала (картофель, макароны, рис и т.д.) - ½ чашки овощей (примерно 85-110 г)
Запеканка	A-2	*1-4 чашки	Используйте только замороженные продукты. Закройте крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия (паста)	A-3		
Рис	A-4		
Суп из консервы	A-5		

* 1 чашка = 1 порция

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 14 2012-02-02 5:05:47

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Микроволновая печь позволяет выбрать два режима приготовления, которые отличаются временем приготовления и уровнем мощности. Кнопка **Power Level** (Уровень мощности) позволяет управлять интенсивностью разогрева (от "Теплого" (1) до "Высокого" (0) уровня).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА ОДИН ЭТАП

Для простого приготовления за один этап достаточно ввести только время приготовления. При этом автоматически устанавливается высокий уровень мощности. Чтобы выбрать другой уровень мощности, можно использовать кнопку **Power Level** (Уровень мощности).

1. Используйте кнопки с цифрами, чтобы установить время приготовления. Можно установить время от одной секунды до 99 минут, 99 секунд. Чтобы установить время больше одной минуты, необходимо также ввести секунды. **Например, чтобы установить время 20 минут, введите 2, 0, 0, 0.**
2. Чтобы выбрать другой уровень мощности (не высокий), нажмите кнопку **Power Level** (Уровень мощности), затем введите уровень мощности при помощи кнопок с цифрами.

Уровни мощности

1 = Ур. мощ.:10	(Теплый)	6 = Ур. мощ.:60	(Кипячение)
2 = Ур. мощ.:20	(Низкий)	7 = Ур. мощ.:70	(Средний-высокий)
3 = Ур. мощ.:30	(Размораживание)	8 = Ур. мощ.:80	(Разогревание)
4 = Ур. мощ.:40	(Средний-низкий)	9 = Ур. мощ.:90	(Жарка)
5 = Ур. мощ.:50	(Средний)	0 = Ур. мощ.:Выс.	(Высокий)

3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для начала приготовления.
   Чтобы изменить уровень мощности, нажмите**Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** перед тем как нажать кнопку **Start (Пуск)**, затем повторно введите все инструкции.

Некоторые рецепты требуют установки различных температур на разных этапах приготовления. Микроволновая печь позволяет выбрать несколько этапов приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

1. Следуйте шагам 1 и 2 в разделе "Приготовление за один этап" (см. предыдущую страницу).

При выборе нескольких этапов приготовления необходимо нажать кнопку **Power Level** (Уровень мощности) перед тем, как ввести следующий этап приготовления.
Чтобы установить высокий уровень мощности для этапа приготовления, нажмите кнопку **Power Level** (Уровень мощности) дважды.

2. Используйте кнопки с цифрами, чтобы установить время приготовления второго этапа.
3. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, затем при помощи кнопок с цифрами установите уровень мощности для второго этапа приготовления.
4. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для начала приготовления.

Можно проверять уровень мощности во время приготовления, нажимая кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

РЕЖИМ ДЕМОНСТРАЦИИ

Можно использовать режим демонстрации, чтобы просмотреть работу микроволновой печи без разогрева.

1. Удерживая кнопку **0**, нажмите кнопку **1**.
   Чтобы отключить режим демонстрации, повторите шаг 1 (см. выше).

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопку **Sound** (Звук). На дисплее отображается сообщение “ON” (ВКЛ).
   (Индикатор “START” (ПУСК) будет мигать)
2. Нажмите кнопку **Sound (Звук)**, чтобы отключить звуковой сигнал. На дисплее отобразится сообщение: “OFF” (ВЫКЛ). (индикатор “START” (ПУСК) будет мигать)
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**. На дисплее отобразится установленное время суток.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 15 2012-02-02 5:05:47

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ

Кнопка **More/Less (Больше/Меньше)** позволяет изменить предварительно установленное время приготовления. Эти кнопки можно использовать только в режимах **Rice/Pasta (Рис/Макароны), Meat (Мясо), Instant Cook (Моментальное приготовление), Auto Reheat (Автоматический разогрев)**, **Pizza Reheat (Разогрев пиццы), Beverage (Напиток) или Time Cook (Приготовление по времени), Kitchen Time (Кухонный таймер)**.
Используйте кнопку **More/Less** (Больше/Меньше) только после того, как приготовление началось.
Функция **More/Less** (Больше/Меньше) не может быть использована вместе с кнопкой **Sensor Cook** (Сенсорное приготовление).
Функция **More/Less** (Больше/Меньше) не может быть использована вместе с кнопкой **Auto Defrost** (Автоматическое размораживание).

1. Чтобы УВЕЛИЧИТЬ время приготовления в автоматическом режиме: Нажмите кнопку **More (Больше)** (9).
2. Чтобы УМЕНЬШИТЬ время приготовления в автоматическом режиме: Нажмите кнопку **Less (Меньше)** (1).

Чтобы увеличить или уменьшить время в режиме **Time Cook (Приготовление по времени), Kitchen Time (Кухонный таймер)** на 10 секунд, нажмите кнопку **More (Больше) (9)** или **Less (Меньше) (1)**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

1. Нажмите кнопку **Kitchen Timer** (Кухонный таймер).
2. Используйте кнопки **с цифрами** для выбора времени таймера.
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для запуска кухонного таймера.
4. На дисплее отображается обратный отсчет времени; после того, как время истекло, печь издаст сигнал.

Микроволновая печь не включается при использовании кухонного таймера.

УСТАНОВКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Можно заблокировать микроволновую печь, чтобы ее не могли использовать дети, находящиеся без присмотра.

1. Удерживая кнопку "**0**" нажмите кнопку "**2**". На дисплее отобразится "Loc" (Блок.).

Теперь микроволновая печь не может быть использована до разблокировки. Чтобы разблокировать микроволновую печь, повторите шаг 1 (см. выше).

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуемое использование

- **Стеклянные и стеклокерамические чашки и тарелки** - использовать для разогрева и приготовления.
- **Емкость для поджарки в микроволновой печи** - использовать для поджарки небольших блюд, например, антрекотов, отбивных и блинчиков. Следуйте инструкциям для этой посуды.
- **Пластиковая пленка для использования в микроволновой печи** - использовать для сохранения пара. Необходимо оставить небольшое отверстие для выхода части пара; не рекомендуется наклеивать ее непосредственно на продукты питания.
- **Пергаментная бумага** - использовать для предупреждения разбрызгивания.
- **Бумажные полотенца и салфетки** - использовать для быстрого разогрева; они поглощают избыточную влагу и не допускают разбрызгивание. Не рекомендуется использовать утилизированные бумажные салфетки, которые могут содержать металл и могут вызвать пожар.
- **Бумажные тарелки и чашки** - использовать для быстрого разогрева при низкой температуре. Не рекомендуется использовать утилизированную бумагу, которая может содержать металл и может вызвать пожар.
- **Термометры** - использовать только термометры, имеющие маркировку "Безопасно для использования в микроволновой печи"; придерживайтесь инструкций. Проверяйте блюдо в нескольких местах. Обычные термометры можно использовать после извлечения блюда из печи.

Ограниченное использование

- **Алюминиевая фольга** - используйте узкие полоски фольги для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Использование слишком большого количества фольги может повредить печь; следует соблюдать осторожность.
- **Керамическая, фарфоровая и глиняная посуда** - использовать при наличии маркировки "Безопасно для использования в микроволновой печи". При отсутствии маркировки проверьте посуду, чтобы убедиться в возможности ее безопасного использования. Запрещается использовать посуду с металлическим ободком.
- **Пластмассовая посуда** - использовать только при наличии маркировки "Безопасно для использования в микроволновой печи". Обычная пластмасса может расплавиться.
- **Соломенная, плетеная и деревянная посуда** - использовать только для быстрого разогрева, поскольку она может воспламениться.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 16 2012-02-02 5:05:47

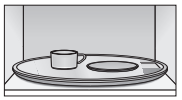
Не рекомендуется

- **Стеклянные кувшины и бутылки** - обычное стекло слишком тонкое для использования в микроволновой печи; оно может треснуть.
- **Бумажные пакеты** - эти пакеты могут вызвать пожар (за исключением пакетов для попкорна, которые предназначены для использования в микроволновой печи).
- **Пенопластовые тарелки и чашки** - могут расплавиться, в результате чего вредные вещества могут попасть в пищу.
- **Пластиковые контейнеры для хранения пищи** - контейнеры (например, коробки из-под маргарина) могут расплавиться в микроволновой печи.
- **Металлическая посуда** - может повредить печь. Перед приготовлением необходимо извлечь все металлические предметы.

Проверка посуды

Чтобы проверить, безопасна ли посуда для использования в микроволновой печи, можно провести следующий тест:

1. Наполните 1 стеклянную измерительную чашку водой и поместите ее в печь рядом с проверяемой посудой.



2. Нажмите кнопку **One Minute+** (Одна минута+) один раз, чтобы нагреть их в течение одной минуты при высокой мощности. Вода должна быть теплой, а проверяемая посуда должна быть холодной. Если посуда теплая, это означает, что она впитывает энергию микроволновой печи и не пригодна для использования.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Рекомендуется

Перемешивание

Перемешайте во время приготовления такие блюда, как запеканки и овощи, чтобы они разогревались равномерно. Пища на краю посуды впитывает больше энергии и быстрее нагревается, поэтому рекомендуется перемешивать по направлению от края к центру. Если вы открываете дверцу, чтобы перемешать пищу, печь отключается.

Расположение

Расположите продукты, имеющие неправильную форму, например, курицу и котлеты, таким образом, чтобы толстые мясистые части располагались ближе к краю вращающегося столика; это позволит им получить больше энергии. Поместите тонкие части в центре вращающегося столика, чтобы они не подгорели.

Защита

Закрывайте продукты тонкими полосками алюминиевой фольги, чтобы они не подгорели. Алюминиевой фольгой необходимо закрывать кончики крылышек и ножек птицы, а также углы квадратных форм для выпекания. Необходимо использовать только небольшое количество алюминиевой фольги. Большое количество фольги может повредить печь.

Переворот пищи

Переворачивайте наполовину готовые продукты, чтобы разогреть их со всех сторон. Это особенно важно для больших блюд, например, для жаркого.

Нахождение в положении стоя

Продукты, приготовленные в микроволновой печи, сохраняют тепло и продолжают разогреваться в течение нескольких минут после того, как печь перестала работать. Оставьте продукты в печи для завершения приготовления; в особенности это касается жаркого и целых овощей. Жаркое должно постоять некоторое время, чтобы центральная часть полностью приготовилась, а края не подгорели. Любые жидкости, например, суп и горячий шоколад, необходимо взболтать и перемешать после завершения приготовления. Дайте жидкости постоять некоторое время перед подачей на стол. При разогреве детского питания необходимо как следует перемешать и проверить его температуру перед подачей на стол.

Добавление влаги

Микроволновая энергия притягивается к молекулам воды. Если вода распределена неравномерно на продукте, то необходимо его закрыть или дать постоять, чтобы жар распределился равномерно. Чтобы ускорить приготовление сухих продуктов, добавьте в них небольшое количество воды.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 17 2012-02-02 5:05:47

Общие советы

- Плотные продукты, например картофель, нагреваются дольше, чем менее плотные. Мягкие продукты необходимо нагревать при низком уровне мощности, чтобы они не затвердели.
- Высота и используемая посуда могут повлиять на время приготовления. При приготовлении нового рецепта рекомендуется установить минимальное время приготовления и периодически проверять продукты, чтобы они не подгорели.
- Продукты, не имеющие пористую поверхность, например, картофель и сосиски, необходимо проткнуть, чтобы они не лопнули.
- Не рекомендуется жарить на масле или жире. Жир и масло могут неожиданно закипеть и вызвать сильные ожоги.
- Некоторые ингредиенты разогреваются быстрее. Например, джем в пончике будет горячее, чем сам пончик. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать ожогов.
- Выполнять домашнее консервирование в микроволновой печи не рекомендуется, поскольку микроволновая печь может не уничтожить все вредные бактерии.
- Несмотря на то, что микроволны не нагревают посуду, жар от продуктов может распространиться на посуду. При извлечении продуктов из микроволновой печи необходимо всегда использовать ручки для посуды; научите детей использовать эти ручки.
- Не рекомендуется нагревать сладости в микроволновой печи, поскольку они могут нагреться до очень высоких температур. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать травм.

Автоматическое сенсорное приготовление

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества жидкостей, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные жидкости. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов жидкости, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, данные выделяемые из продуктов жидкости будут определены автоматическим датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Функция More/Less (Больше/меньше) используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. Данная функция используется для регулировки степени готовности по своему вкусу.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

Важная информация.

- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например, для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующаяся при этом жидкость может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью.
- Данная печь предназначена исключительно для домашнего использования.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 18 2012-02-02 5:05:47

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Руководство по приготовлению мяса в микроволновой печи

- Положите мясо на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Сначала поместите мясо таким образом, чтобы жир находился снизу. Закройте тонкими полосками алюминиевой фольги кончики костей или тонкие участки мяса.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать мясу постоять нужное время.
- При следующих температурах необходимо извлечь мясо. Температура продуктов увеличится после их выдержки.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Ростбиф без костей До 1,8 кг	**Время приготовления:** 8-12 мин. / 0,5 кг для 50 °C - редко 9-13 мин. / 0,5 кг для 55 °C - средний 10-15 мин. / 0,5 кг для 65 °C - оптимально **Уровень мощности:** Высокий уровень (0) первые 5 минут, затем Средний (5).
	Способ приготовления
	Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 10 минут.
Свинина без кости или с костью До 1,8 кг	**Время приготовления:** 12-16 мин. / 0,5 кг для 70 градусов С - оптимально **Уровень мощности:** Высокий уровень (0) первые 5 минут, затем Средний (5).
	Способ приготовления
	Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 10 минут.

Руководство по приготовлению птицы в микроволновой печи

- Положите птицу на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Закройте птицу пергаментной бумагой для предупреждения разбрызгивания.
- Закройте полосками алюминиевой фольги кончики костей, тонкие участки мяса и участки, которые начинают подгорать.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать птице постоять нужное время.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Целая курица До 1,8 кг	**Время приготовления:** 7-10 мин. / 0,5 кг 80 °C **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Поместите курицу грудкой вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.
Кусочки курицы До 0,9 кг	**Время приготовления:** 7-10 мин. / 0,5 кг Темное мясо 80 °C Белое мясо 75 °C **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите курицу костью вниз на посуду, чтобы толстые части располагались по краям посуды. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 19 2012-02-02 5:05:47

Руководство по приготовлению морепродуктов в микроволновой печи

- Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой.
- Положите рыбу на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Используйте плотную крышку для приготовления рыбы на пару. Использование пергаментной бумаги или бумажного полотенца не позволяет обработать рыбу паром.
- Следите, чтобы рыба не подгорала; установите минимальное время приготовления.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Бифштексы До 0,7 кг	**Время приготовления:** 7-11 мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите бифштекс на полку для жарки таким образом, чтобы наиболее мясистые части располагались по краям полки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните и переложите наполовину готовый бифштекс. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 3-5 минут.
Филе До 0,7 кг	**Время приготовления:** 4-8 мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите филе на посуду для выпекания, обернув тонкие куски под крышкой пергаментной бумагой. Если филе имеет толщину более 1,2 см, переверните и переложите наполовину готовое филе. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
Креветки До 0,7 кг	**Время приготовления:** 4-6½ мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Равномерно разложите креветки на посуде для выпекания одним слоем. Закройте их пергаментной бумагой. Готовые креветки должны быть твердыми и непрозрачными; во время приготовления 2 или 3 раза перемешайте. Дайте постоять 5 минут.

Приготовление яиц в микроволновой печи

- Запрещается готовить яйца в кожуре, а также разогревать в кожуре яйца, сваренные вкрутую, поскольку они могут взорваться.
- Необходимо всегда протыкать целые яйца, чтобы они не взорвались.
- Необходимо готовить яйца не более установленного времени, чтобы они не стали слишком твердыми.

Руководство по приготовлению овощей в микроволновой печи

- Перед приготовлением необходимо помыть овощи. Часто добавление воды в овощи не требуется. При приготовлении твердых овощей, например, картофеля, моркови и зеленых бобов, необходимо добавить примерно ¼ чашки воды.
- Небольшие овощи (разрезанная морковь, горох, фасоль Лима и т.д.) готовятся быстрее, чем большие овощи.
- Целые овощи, например, картофель, желудевую тыкву или отварную кукурузу в початках, следует разложить по кругу на вращающемся столике перед приготовлением. Чтобы равномерно приготовить овощи, рекомендуется переворачивать их в середине приготовления.
- Необходимо всегда располагать такие овощи, как спаржа и брокколи, хвостовой частью к краю, а кончиком к центру посуды.
- При приготовлении порезанных овощей необходимо всегда закрывать посуду крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию.
- Целые, неочищенные овощи, например, картофель, тыкву, баклажан и т.д., необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением, чтобы они не взорвались.
- Для равномерного приготовления необходимо помешать и переложить наполовину готовые овощи.
- Как правило, чем более твердые овощи, тем больше время их приготовления. (Время выдержки — время, в течение которого твердые большие продукты и овощи должны постоять в печи для завершения приготовления.) Запеченный картофель должен постоять пять минут постоять после приготовления, в то время как блюдо с горохом можно сразу же подавать на стол.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 20 2012-02-02 5:05:47

РУКОВОДСТВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ

При размораживании различных блюд соблюдайте следующие инструкции.

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
1	Мясо	0,1-2 кг	20-60 мин.
	Примечания		
	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.		
2	Птица	0,1-2 кг	20-60 мин.
	Примечания		
	Накройте кончики ножек и крылышек алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.		
3	Рыба	0,1-2 кг	20-50 мин.
	Примечания		
	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.		
4	Морепродукты	0,1-2 кг	20-50 мин.
	Примечания		
	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания креветок, раков, съедобных моллюсков.		
5	Хлеб/выпечка	0,1-0,7 кг	5-30 мин.
	Примечания		
	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.		

Проверьте продукты, когда печь издаст сигнал. После завершения последнего этапа некоторые части продуктов могут быть покрыты льдом; дайте продуктам постоять, пока они не растают. Не размораживайте продукты, пока все кристаллы льда не растают. Закройте жаркое или стейки небольшими полосками фольги, чтобы избежать их подгорания во время размораживания центральной части. Закройте края и тонкие части продуктов узкими, плоскими и ровными полосками алюминиевой фольги.

РЕЦЕПТЫ

Говядина с ячменем

675 г кубиков тушеной говядины, разрезанных на 1,7-см части
½ чашки рубленого лука
2 столовые ложки муки общего назначения
1 столовая ложка вустерширского соуса
1 банка (380-405 г) говяжьего бульона
2 средние морковки, разрезанные на 1,7-см ломтики (примерно 1 чашка)
½ чашки ячменя
1 лавровый лист
¼ столовой ложки перца
1 пакет (250-280 г) замороженного гороха (оттаявшего)

1. В 2,5-литровой кастрюле смешайте говядину, лук, муку и вустерширский соус; как следует перемешайте. Закройте крышкой. Закройте крышкой и готовьте при высокой мощности (0) в течение 10-12 минут, пока мясо не потеряет розовый цвет, один раз во время приготовления перемешайте.
2. Добавьте говяжий бульон, морковь, ячмень, лавровый лист и перец. Закройте крышкой. Готовьте при средней мощности в течение 1-1½ часа, пока морковь и мясо не станут мягкими, 2-3 раза перемешайте.
3. Добавьте горох. Закройте крышкой. Готовьте при средней мощности в течение 10 минут. Дайте постоять 10 минут. Извлеките лавровый лист перед тем, как подать на стол. **Разделите блюдо на 6 порций.**

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 21 2012-02-02 5:05:47

Запеканка из брокколи и сыра

¼ чашки масла или маргарина
¼ чашки рубленого лука
1½ столовые ложки муки
½ чайной ложки соли
¼ чайной ложки сухой горчицы
⅛ чайной ложки перца
1½ чашки молока
¼ чашки рубленного красного перца
225 г (2 чашки) тертого сыра чеддера
1 пакет (250-280 г) замороженных рубленых брокколи (размороженных)
4 чашки приготовленных спиралевидных макарон (225 г в сухом виде)

1. В 2,5-литровой кастрюле приготовьте масло и лук при высокой мощности (0) в течение 2-3 минут, пока лук не станет мягким; во время приготовления один раз перемешайте.
2. Добавьте муку, соль, горчицу и перец; как следует перемешайте. Приготовьте при высокой мощности (0) в течение (1-2 минут) секунд, пока отвар не закипит. Добавьте молоко, перемешайте до полного растворения.
3. Добавьте красный перец. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 3-5 минут, пока отвар не закипит и немного не затвердеет; во время приготовления дважды перемешайте. Добавьте сыр; размешайте, пока сыр не расплавится.
4. Добавьте брокколи и макароны; как следует перемешайте. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 6-8 минут до полного разогрева; во время приготовления один раз перемешайте. Как следует перемешайте перед тем, как подать на стол. **Получается 6 порций.**

Теплый картофельный салат

900 г небольшого красного картофеля, разрезанного на 1,7-см ломтики
4 куска бекона (неприготовленного), разрезанного на 1,7-см ломтики
¼ чашки рубленого лука
2 чайные ложки сахара
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка муки
½ чайной ложки щавеля
⅛ чайной ложки перца
2½ столовых ложки яблочного уксуса

1. В 2-литровой кастрюле залейте картофель ¼ чашки воды. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0), пока картофель не станет мягким (10-13 минут); во время приготовления дважды перемешайте. Слейте воду и отложите, чтобы картофель немного остыл.
2. В чашке среднего размера приготовьте бекон при высокой мощности (0) до появления корочки (3-4 минуты); во время приготовления один раз перемешайте. Положите бекон на бумажное полотенце. Оставьте 1 столовую ложку жира, которая потребуется позже.
3. Смешайте жиром с луком. Закройте пластиковой пленкой; отверните один уголок для выхода пара. Готовьте при высокой мощности (0) до размягчения (2-3 минуты); во время приготовления один раз перемешайте.
4. Добавьте сахар, соль, муку, щавель и перец. Готовьте при высокой мощности (0) до закипания (30-40 секунд). Добавьте уксус и ½ чашки воды. Готовьте при высокой мощности (0) до закипания и легкого загустения (2-3 минуты); во время приготовления один раз перемешайте. Добавьте бекон к подливке. Полейте подливкой картофель. Как следует перемешайте. **Разделите блюдо на 6 порций.**

Бобовый суп

1 чашка рубленого лука
1 долька чеснока, измельченная
2 банки (по 420 г) бобов (сушенных)
1 банка (390-450 г) тушеных помидоров, рубленных
1 банка (385-405 г) куриного бульона
1 банка (195-240 г) кукурузы
1 банка (110 г) рубленного зеленого стручкового перца
1-2 чайные ложки тертого тмина (по вкусу)

1. Положите лук и чеснок в 3,5-литровую кастрюлю. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 3 - 5 минут, пока лук и чеснок не станут мягкими.
2. Добавьте одну банку бобов, разомните бобы вилкой. Добавьте остальные ингредиенты; как следует перемешайте.
3. Не закрывая крышкой, готовьте при высокой мощности (0) в течение 15 минут; перемешайте. Уменьшите мощность до средней и готовьте в течение 5 минут. Перемешайте перед подачей на стол. **Получается примерно 2 л. продукта.**

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 22 2012-02-02 5:05:47

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Перед тем, как вызвать специалиста по ремонту печи, проверьте следующий список возможных проблем и способов их устранения.

Дисплей и печь не работают.

- Как следуйте вставьте вилку в электророзетку.
- Если розетку можно отключить выключателем, убедитесь, что выключатель включен.
- Извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Вставьте другой прибор в розетку; если прибор не работает, обратитесь к электрику для ремонта розетки.
- Вставьте печь в другую розетку.

Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Убедитесь, что упаковочный материал или другие предметы не приклеились к краю дверцы.
- Убедитесь, что дверца не повреждена.
- Нажмите "Отмена" дважды и повторно введите все инструкции по приготовлению.

Питание отключается до того, как установленное время истекло.

- Если произошло отключение электроэнергии, извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку. Если произошло отключение электроэнергии, на дисплее времени отобразится сообщение "88:88" Сбросьте часы и все инструкции по приготовлению.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.

Продукты готовятся слишком долго.

- Убедитесь, что печь подключена к отдельной электроцепи с допустимой нагрузкой 12 А. Если к цепи подключен другой прибор, возможно перепады напряжения. При необходимости подключите печь к отдельной электроцепи.

Искрение и дуговые разряды.

- Извлеките любые металлические предметы, посуду и приспособления. Если необходимо использовать фольгу, то используйте только узкие полоски; между фольгой и внутренней стенкой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.

Вращающийся столик издает звуки или стучит.

- Очистите роликовую подставку, вращающийся поднос и нижнюю поверхность печи.
- Убедитесь, что роликовая подставка и вращающийся поднос установлены правильно.

При использовании микроволновой печи возникают теле- и радиопомехи.

- Эти помехи вызываются также другими небольшими приборами, например, фенами. Поместите микроволновую печь подальше от таких приборов, как телевизор и радиоприемник.

ЧИСТКА И УХОД

- Следуйте этим инструкциям для очистки и ухода за печью.
- Содержите в чистоте внутреннее пространство печи. Частицы пищи и капли жидкости прилипают к стенам печи, в результате чего печь работает менее эффективно.
- Следует немедленно вытереть капли жидкости. Используйте влажную ткань и мягкое мыло. Запрещается использовать грубые очищающие средства и абразивные материалы.
- Чтобы очистить прилипшие частицы пищи и капли жидкости, разогрейте две чашки воды (добавьте сок одного лимона для свежести) в мерном стакане на четыре чашки, при **высокой** мощности в течение пяти минут (до кипения). Дайте постоять в печи одну или две минуты.
- Извлеките стеклянный поднос из печи при очистке печи или подноса. Чтобы поднос не треснул, обращайтесь с ним аккуратно и не помещайте его в воду сразу же после приготовления. Тщательно промойте поднос теплой мыльной водой вручную или в посудомоечной машине.
- Очистите внешнюю поверхность печи мылом и влажной тканью. Протрите поверхность мягкой сухой тканью. Чтобы не допустить повреждения рабочих компонентов печи, не допускайте попадания воды в отверстия.
- Промойте стекло дверцы очень мягким мылом и водой. Используйте мягкую ткань, чтобы не поцарапать стекло.
- Если пар остался на внутренней или внешней стороне дверцы, протрите его мягкой тканью. Пар может концентрироваться, если печь работает в условиях повышенной влажности; концентрация пара не указывает на неисправность микроволновой печи.
- Запрещается включать печь без продуктов; это может повредить магнетроновую трубку или стеклянный поднос. Рекомендуется оставлять чашку с водой в печи, если она не используется; это позволяет избежать повреждения печи при ее непреднамеренном включении.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 23 2012-02-02 5:05:48

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

- Если отображается сообщение “E-42” и “E-45”, дайте печи охладиться в течение не менее 5 минут. Если эти сообщения появляются слишком часто, обратитесь в службу поддержки.
- При открытии дверцы во время сенсорного приготовления появляется сообщение “E-47”.
- Если появляется сообщение “E-41”, немедленно обратитесь в службу поддержки.

Если у вас возникла проблема, которую вы не можете устранить, обратитесь к вашему местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ME8123ST / ME8123W
Нагревательная камера печи	1.2 cu.ft (34 знаков)
Элементы управления	10 уровней мощности, включая режим размораживания
Таймер	99 минут, 99 секунд
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление энергии	1550 Вт
Выходная мощность	1000 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Внешние габариты	523 (Ш) x 297 (В) x 418,5 (Г)
Размеры внутреннего отсека печи	368 (Ш) x 229 (В) x 396 (Г)
Вес (нетто)	16 кг

SAMSUNG

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Код: DE68-03564K

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_RU.indd 24 2012-02-02 5:05:48

ME8123W
ME8123ST

Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 1 2012-02-01 11:58:17

CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 3
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy ..3
Important safety instructions 3
Installing your microwave oven 6
How a microwave oven works 7
Checking parts 7
Warranty and service information 7
Setting up your microwave oven 8
Control panel 8
Setting the clock 9
Using the pause / cancel button 9
Using the one minute + button 9
Using the sensor cook buttons 9
Sensor cooking guide 9
Using the rice / pasta buttons 10
Rice / Pasta Chart 10
Using the instant cook buttons 10
Using the meat /fish buttons 12
Meat / fish Chart 12
Using the snack bar button 13
Snack Bar Chart 13
Reheating automatically 14
Auto reheat chart 14
Defrosting automatically 14
Setting cooking times & power levels 15
One-stage cooking 15
Multi-stage cooking 15
Demonstration mode 15
Switching the beeper on/off 15
Using the more/less buttons 16
Using the kitchen timer 16
Setting the child protection lock 16
Cooking utensils 16
Cooking techniques 17
Cooking guide 19
Auto defrosting guide 21
Recipes 21
Troubleshooting guide 23
Care and cleaning 23
Error message 24
Specifications 24

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 2 2012-02-01 11:58:17

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material
- Do NOT attempt.
- Follow directions explicitly.
- Do NOT disassemble.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Do NOT touch.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Call the service center for help.
- Note
- Important

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 3 2012-02-01 11:58:18

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only.)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 4 2012-02-01 11:58:20

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only.)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only.)	✓	✓	✓	✓

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✓		

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		

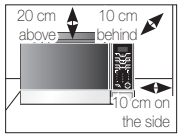
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 5 2012-02-01 11:58:21

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

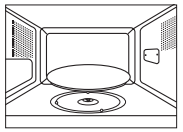
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

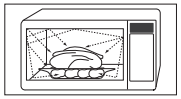
Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 6 2012-02-01 11:58:22

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



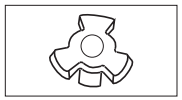
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

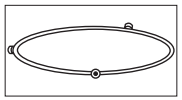
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

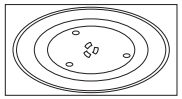
Microwave oven



Coupler



Roller guide ring



Turntable

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if waranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

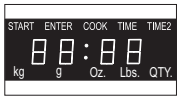
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

ENGLISH

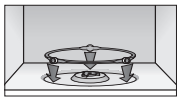
ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 7 2012-02-01 11:58:22

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

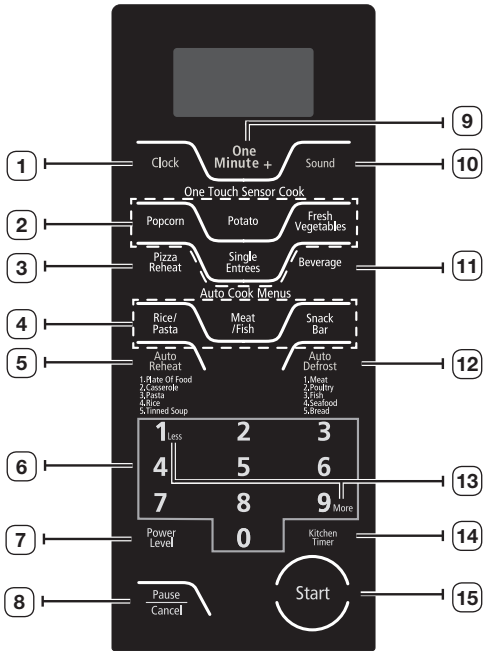


2. Open the oven door by pressing the push button.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)

CONTROL PANEL



1. Clock
2. One Touch Sensor Cook Buttons
3. Pizza Reheat (Instant Cook)
4. Auto Cook Menus
5. Auto Reheat Button
6. Number Button
7. Power Level
8. Pause/Cancel Button
9. One Minute +
10. Sound Button
11. Beverage (Instant Cook)
12. Auto Defrost Button
13. More/Less Button
14. Kitchen Timer Button
15. Start Button

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 8 2012-02-01 11:58:22

SETTING THE CLOCK

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time.

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.
3. When 5 seconds has elapsed, "ENTER" indicator flash and "Cloc" will be displayed.
4. Press **Clock** again. A color will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE / CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE ONE MINUTE + BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute +** button once for each 1 minute to be added. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute +** button for each minute you want to add.

USING THE SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows "[----]" and your microwave oven will begin cooking.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount
Popcorn	85 g-100 g / 1 package
	Procedure
	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Potatoes	1 to 6 ea.
	Procedure
	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min.. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups
	Procedure
	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 min., stir or serve. Let oven cool for at least 5 min. before using again.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 9 2012-02-01 11:58:22

Food	Amount
Single Entrees	220 g - 400 g
	Procedure
	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Item	Weight
Pizza reheat	1 slice / 2 slices / 3 slices / 4 slices
Remarks	
Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.	
Beverage	½ cup / 1 cup / 2 cups
Remarks	
Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	

USING THE RICE / PASTA BUTTONS

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).

Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

RICE / PASTA CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	White rice	1-2 serves	Rice: Room / Water: Room
	Remarks		
	Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 min. and stir to separate grains.		

	1 Serv.	2 Serv.
Rice	100 g	200 g
Water	250 ml	375 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-2	Dry pasta	1-2 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 10 2012-02-01 11:58:22

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-3	Frozen pasta	1-2 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-4	Fresh pasta	1-2 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Spaghetti	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	2 Minute noodles	1-3 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of 2 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.	3 Serv.
Noodle	1 packet	2 packets	3 packets
Water	500 ml	1000 ml	1500 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water & Milk: Cold
	Remarks		
	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.		

	1 Serv.	2 Serv.
Oats	35 g	70 g
Water & Milk	185 ml	375 ml

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 11 2012-02-01 11:58:23

USING THE MEAT /FISH BUTTONS

1. Press the **Meat /Fish** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).

Press the **Meat /Fish** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Meat /Fish Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat /Fish Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

MEAT / FISH CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	Chicken breast	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh chicken breasts, score, insert 3-4 cuts with a sharp knife along breast and cook plain or firstly marinate with you favo-rite flavor for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle breasts with soy sauce or lemon juice or your favorite shaker herbs salt or pepper. Then cover breasts with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. At half cooking time oven will beep turn breast(s) over and press start to continue. After cooking stand breast(s) for 3-5 minutes. Serve.		
A-2	Fish fillet	150-200 g / 250-300 g / 350-400 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh fish fillets and cook plain or marinate with you favorite seafood marin-ade for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle fillets with lemon juice or your favorite shaker herbs especially lemon pepper seasoning, salt or pepper. Then cover fillets with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. After cooking stand fillets(s) for 3 minutes. Serve.		
A-3	Seafood	150-200 g / 250-300 g / 350-400 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh seafood and set out on microwave safe plate or Pyrex dish. Sprinkle with lemon juice or salt if desired, cover seafood with baking paper eg. Glad Bake - tucked in around and cook. After cooking stand seafood for 3 minutes. Serve..		
A-4	Casserole	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for casserole. 2 medium carrots (85 g to 110 g Before peeling), 2 medium onions (110 g to 140 g. Before peeling), 2 medium potatoes (165 g to 195 g before peeling), 450 ground chuck beef, ½ teaspoon salt, ¼ cup water, ⅛ teaspoon pepper. Peel and slice vegetables into ⅛ inch thick slices, Form beef into 12 small, flat pattie using the 2-inch Reynolds Brass Ring. Flatten patties. In 2-quart casserole, layer half of beef patties, half of carrots, half of onions, and half of potatoes. Sprinkle with salt and pepper. Repeat layers, making sure that top layer of beef patties is completely covered with vegetables. Add water. Press layer down into casserole. Cover. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.		
A-5	Bacon	100-125 g / 200-225 g / 300-325 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave-safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.		
A-6	Meatball	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for meat balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 x (25 mm) meat balls. Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 min.. Serve.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 12 2012-02-01 11:58:23

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-7	Meat loaf	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for meat loaf. 675 g ground chuck beef, ½ cup fine dry bread crumbles, ¼ cup chopped onion, ½ cup chopped green pepper, 1 cup milk, 1 egg, 2 tablespoons ketchup, ¼ teaspoon pepper, ¼ teaspoon salt. Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inches to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.		
A-7	Omelette	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min.. Serve.		

USING THE SNACK BAR BUTTON

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(item code).

   Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Snack Bar Chart** below)

2. Press the Number 1 or 2 , 3 button to select the serving size you want. Only the 1 button(serving) is available for TORTILLA.

   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)

3. Press **Start** button to begin cooking.

SNACK BAR CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	Tortilla	400 g	Refrigerated
	Remarks		
	Cut top off tortilla bag, remove moisture sachet and place bag of tortilla directly in center of microwave turntable. Heat. Use heated tortilla immediately as required.		
A-2	Chicken wings	4-5 pcs / 8-10 pcs	Refrigerated
	Remarks		
	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.		
A-3	Frozen pie	50-60 g / 100-110 g / 150-160 g	Frozen
	Remarks		
	Place frozen party pies into microwave oven on microwave-safe plate or Pyrex dish uncovered. Heat. After cooking stand pies for 1 minute. Serve.		
A-4	Baby food	70 g / 110 g/ 170 g	Room
	Remarks		
	Remove metal top from room temperature jars of baby food. Remove plastic lid and metal lid from cups of baby food replace lid, discarding metal lid. Place jar cup in center of turntable and microwave on high power until temperature is reached. Stir well. Serve. The More/Less key cannot be used with the baby food key.		
A-5	Garlic bread	200 g / 400 g / 600 g	Refrigerated
	Remarks		
	Remove garlic bread sticks from packaging and place into microwave oven on microwave-safe plate or Pyres dish. Heat. After cooking stand garlic bread sticks for 3 minutes to melt butter in centre completely. Serve.		

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 13 2012-02-01 11:58:23

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	Chicken nuggets	4 pcs / 8 pcs	Refrigerated
	Remarks		
	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.		
A-7	Potato wedge	4 pcs / 8 pcs	Room
	Remarks		
	Ingredients for meat loaf. Cut potato into 4 even wedges. scoop or out potato flesh, leaving about 1.4 inch of skin. Place skins in spoke fashion around plate, Sprinkle with bacon, onions and Cheese. Microwave on High power for until cheese is melted.5 min.. Serve.		

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”. (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly.

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

It is possible to set up to a maximum of 2 kg (except to bread).

3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the **Start** button to resume defrosting.

See page 21 for the Auto Defrosting Guide.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEAT CHART

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	A-1	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	A-2	*1-4 Cups	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	A-3		
Rice	A-4		
Tinned soup	A-5		

* 1 cup = 1 serving

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 14 2012-02-01 11:58:23

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button. To turn demo mode off, repeat step 1 above.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 15 2012-02-01 11:58:23

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat, Instant Cook, Auto Reheat**, **Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.
The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time** mode by 10 sec, press the **More (9)** or **Less (1)** button.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**2**" button. The display shows "Loc".

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

COOKING UTENSILS

Recommended use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** - Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** - Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** - Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** - Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** - Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited use

- **Aluminum foil** - Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** - Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** - Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** - Use only for short-term heating, as they can be flammable.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 16 2012-02-01 11:58:23

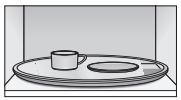
Not recommended

- **Glass jars and bottles** - Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** - These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** - These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** - Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** - These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

COOKING TECHNIQUES

Recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 17 2012-02-01 11:58:23

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 18 2012-02-01 11:58:23

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 19 2012-02-01 11:58:23

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 20 2012-02-01 11:58:23

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial temperature
1	Meat	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Sea food	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.		
5	Bread cake	0.1-0.7 kg	5-30 mins
	Remarks		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½ inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 10 to 12 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 21 2012-02-01 11:58:23

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for (1 to 2 minutes) seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (10-13 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (3-4 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (2-3 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 15 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
Makes about 2 quarts.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 22 2012-02-01 11:58:23

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 23 2012-02-01 11:58:23

ERROR MESSAGE

- If “E-42” and “E-45” are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, “E-47” will be displayed.
- If “E-41” is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

SPECIFICATIONS

MODEL	ME8123ST / ME8123W
Oven cavity	1.2 cu.ft (34 Liters)
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption microwave	1550 Watts
Power output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	523 (W) X 297 (H) X 418.5 (D)
Oven cavity dimensions	368 (W) X 229 (H) X 396 (D)
Weight net	16 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-03564K

ME8123ST_SLI_DE68-03564K_EN.indd 24 2012-02-01 11:58:23